

発酵ツーリズム東海「東海の地酒で乾杯」の開催につきまして

発酵ツーリズム東海実行委員会
「東海の地酒で乾杯」担当
熊田朋恵・広瀬史樹

皆様におかれましては益々のご清祥のこととお慶び申し上げます。岐阜と半田をメイン会場として、約2か月間にわたり開催する「発酵ツーリズム東海」の関連イベントとしまして、東海地方の酒蔵様にご出店いただく「東海の地酒で乾杯」を企画しております。さまざまな発酵食品の中でもユネスコ無形文化遺産に登録された「伝統的酒造り」。中でも東海地方には豊かなお酒の文化があります。それを、発酵ツーリズム東海にご来場の皆様と一緒に楽しみたいと思っております。ご多用中のところ恐れ入りますが、ご検討頂きますと幸いです。

■開催概要

日時：2025年5月31日（土） イベント開催時間（予定）11：00～18：00

場所：ぎふメディアコスモス みんなの広場

出店：東海三県の酒蔵様 おつまみとなる飲食店様

■販売について

※お客様は専用コインを購入し酒蔵様のブースでは専用コインで支払われます。

イベント終了後精算になります。

- ・専用コイン1枚が300円換算ですので、その倍数での値付けをお願いします。

例) 純米＝コイン1枚 純大＝コイン4枚など

- ・300円のコインの内訳としては 蔵元様に150円をお支払いいたします。(あとの150円についてはチケットびあ手数料24円・実行委員会運営費126円) 蔵元さまは、1コインを150円として考えて値付けされると良いと思います。

- ・酒の種類・本数・値付けは各蔵ご自由に決定してください。

前掛け・手ぬぐいなど販促物の販売もご自由に（ただしコインでの販売のみ）

酒の種類の例) 新酒・にごり酒・秘蔵酒・リキュール・など

(今回ウイスキー・焼酎など蒸留酒はご遠慮ください)

- ・蔵のブース幅は間口 90cm×奥行 1800cm です。テントをご用意いたします。

- ・値付けはイベントの肝です。

小売りから換算して、規則正しくコイン枚数を決める必要はありません。

利益を目的に値付けするも良し、新たなファンづくりの為に高額酒を有料試飲的な考えで割安につけても構いません。アイデアで、お客様にご自身の蔵をアピールするチャンスです。

- ・お酒を注ぐのはイベント専用酒器（60ml）だけにしてください。

沢山注がれると、お客様は当然喜ばれますが、せっかく沢山の酒の飲み比べを出来るチャンスをなくすことにもなります。

- ・現金は使用できません。コインのみで対応願います。

（追加のコインは本部で販売します）

- ・イベント終了後にコインを本部にお持ちください。

テント設営時にコイン回収袋（透明ジッパー付）を机に貼り付けておきます。

蔵元様と実行委員（またはボランティアスタッフ）が立会いの下で計数し、集計用紙に記入します。記録として写真を撮っておかれると良いと思います。

- ・コイン精算後の支払いは後日精算となります。

（チケットぴあからの入金約 3 週間後ですので、入金あり次第、実行委員から各酒蔵さまのご指定の口座にお振込みさせていただきます。）

■前売券について

- ・前売り券は、1 枚 3,000 円（300 円コイン 10 枚分+酒器）で販売します。

販売は、チケットぴあのサイトとセブンイレブンの発券機の 2 つの窓口で行います。

- ・当日券は、3,500 円（300 円コイン 10 枚分+酒器）

■当日（5 月 3 1 日）の搬入・準備について

- ・会場には車両の乗り入れが可能です。蔵ごとにお時間を設定させていただきますので、その時間内に荷下ろしをしていただき、駐車場へご移動をお願いいたします。

- ・搬入時間は現在調整中です。

- ・岐阜市役所の周辺に 24 時間 600 円～900 円打ち切りのコインパーキングがございます。

（駐車料金は各自で支払いをお願いします。）

岐阜市役所の駐車場もご利用いただけます。

（岐阜市役所の駐車料金は 2 時間無料で、それ以降 30 分ごとに 100 円の駐車料金がかかります。例えば 9:00～18:00 の駐車ですと 1800 円ほどになります。）

■お持ちいただくものなど

- ・酒蔵の情報パンフレットや、お酒情報資料など

- ・酒ごとにコイン何枚か分かるような POP

- ・にがり酒やリキュールなどの風味の強い酒を販売予定の蔵は

60ml が入るプラスチックコップ・ごみ入れ・洗い水などをご用意ください。

- ・お客様への案内のための「蔵名」書いたサインボードなどご自由に

- ・容器保管庫・クーラーボックスなど

- ・冷蔵設備等のない屋外でのイベントになります。

各蔵様用に 5kg+2kg の氷を実行委員で用意しますが、

クーラーボックス・予備の氷などをご用意いただけるとよいと思います。

（5 月ですと暑いことも予想されます）

- ・燗など、火気を用いたお酒の提供はご遠慮いただけますと幸いです。

■イベント終了後について

- ・空き瓶はお持ち帰りください。（当日は可燃ごみだけの回収となるため）

■イベント広報・SNS への発信情報

イベント告知を SNS などを利用し、発信していきます。

酒蔵情報・酒情報など何でもお知らせください。

特に蔵の様子の写真データなどを送って頂けたらありがたいです。

詳細はあらためてお願い申し上げます。

■発酵ツーリズム東海とは

5月17日（土）～7月13日（日）までの約2か月間、岐阜と半田をメイン会場に、東海各地で発酵を体験する催しやツアーを開催します。岐阜市、半田市、東海旅客鉄道株式会社、名古屋鉄道株式会社、中部国際空港株式会社の各社様（敬称略）にも共催としてご参加いただいています。

<発酵ツーリズム東海 実行委員会一覧>

実行委員長 蒲勇介（NPO 法人 ORGAN）

キュレーター 小倉ヒラク（発酵デザイナー・発酵デパートメント）

大島さちえ（りんねしゃ）

事務局長 榊原宏（NPO 法人半田市観光協会）

発酵ツーリズム東海 公式 WEB サイト

<https://tokaihakko.net/>

東海の地酒で乾杯担当 熊田朋恵（NPO 法人 ORGAN） メール：kumada@onpaku.asia

広瀬史樹（酒のひろせ）

<参加申し込み・お問合せ先> 090-3481-4756（広瀬）

ご参加お申し出後はメール等、ご連絡の取りやすい方法でご連絡させていただきます。