

企画もりだくさん！賀茂鶴酒造会場 2025酒まつりのお知らせ



賀茂鶴酒造株式会社（広島県東広島市西条、代表取締役社長：石井裕一郎）は、2025年10月11日（土）・12日（日）の2日間、JR西条駅周辺で開催される「酒まつり」（主催：酒まつり実行委員会）にあわせ、自社酒蔵を会場としたイベントを実施いたします。毎年ご好評いただいている「有料試飲」「限定酒販売」「梅酒BAR」に加え、世界的に権威あるワイン品評会「IWC2025」にてトロフィーを受賞した「スパークリング日本酒 光壽」の有料試飲や、話題の「酒ハイ」の提供も予定しています。さまざまな企画をご用意し、酒まつりを盛り上げます。皆様のご来場を心よりお待ちしております。

イベント内容

■有料試飲

酒まつり限定酒を含む 4種類1セットでご提供。

料金：1,000円（税込）

※当日現地販売 ※お支払は現金のみ ※事前予約不要・人数制限なし

お願い

- ・会場内で販売している食品の持ち込みは可能です。
 - ・会場内で販売しているもの以外のアルコールの持ち込みはご遠慮ください。
 - ・試飲ブース内では、おつまみなどの食品、飲料の販売はありません。
 - ・飲酒中は十分な水分補給をお勧めしています。
- 各自、水やお茶をご持参ください。（会場内での販売有）



■酒販売

酒まつりでしか手に入らない数量限定の福袋や限定酒を販売。

※商品の一部はオンラインストアでも販売します。

※一号蔵 蔵元直営店での「酒まつり限定酒」、「福袋」の販売はありません。

■プレミアムBAR

斗瓶から注ぐ全国新酒鑑評会 出品酒など、酒まつりならではのプレミアムな一杯をご提供。

※お支払は現金のみ



■梅酒BAR

純米酒仕込み梅酒を使ったドリンクメニューをご用意。
広島のスウールドリンク「チー坊」とのコラボレーション。ノンアルも。

※お支払は現金のみ



■「光壽」有料試飲・販売

「IWC2025」でトロフィーを受賞したスパークリング日本酒を特別価格で試飲提供。今年は商品の販売も。

※お支払は現金のみ

■うまいもん市(食店コーナー)

魅力的なグルメが揃う食店コーナー。

今話題の日本酒を使った「酒ハイ」コーナーも設置。

(会場内で販売している食品は有料試飲コーナーへの持ち込みが可能です。)

■酒まつり限定ガチャガチャ(一号蔵 蔵元直営店)

四合瓶など豪華商品を準備した限定ガチャガチャが

蔵元直営店に登場。数に限りがありますので、ぜひお早めに。

■もりてつや.酒蔵チャリティーコンサート

もりてつや.音楽教室によるコンサートを開催。

開催日時(両日):【午前】10時30分開場 11時開演 12時終了予定

【午後】12時30分開場 13時開演 14時終了予定



■杜氏による酒蔵案内 ※事前予約制

二号蔵杜氏 棕田茂が醸造蔵の内部を解説しながらご案内します。

参加費：2,000円(税込)

※お酒のお土産付き ※試飲あり ※お支払は現金のみ

開催日時(両日): ・10時30分～ ・13時～ ・15時～

※各回 約1時間(予定)

定員：各回 25名

集合場所：本社事務所 表玄関 東側(二号蔵前)



お願い

- ・開始10分前までにお越しください。
- ・入場は20才以上のお客様に限りです。

- ・醸造蔵内は急な階段等があり、泥酔状態での入場は大変危険です。
- ・弊社スタッフの判断により、入場をお断りする場合があります。

杜氏による酒蔵案内ご予約方法

電話受付のみ **082-422-2122** (平日9:00～17:00) 承ります。

※お申込みは20歳以上の方に限ります。

※当日、会場でお名前とお電話番号をお伺いし、ご予約の確認をします。予約票の送付はありません

※酒まつり当日は上記電話番号は繋がりません。

※キャンセルをご希望の場合は10月9日(木)までにご連絡ください。

※開催時間は予定です 状況に応じて前後する場合があります ※各企画の詳細についてはオフィシャルサイト内・SNS上にて随時お知らせします

社 名 賀茂鶴酒造株式会社
創 業 明治6年(1873年)9月9日…酒銘「賀茂鶴」と命名
法人設立 大正7年(1918年)8月28日…株式会社に組織変更
事 業 清酒「賀茂鶴」の醸造および販売
資本金 10,000,000円

代表者 代表取締役社長 石井裕一郎
所在地 本社・醸造蔵 ※2017年3月10日 登録有形文化財(建造物)に指定
〒739-0011 広島県東広島市西条本町4番31号
TEL 082-422-2122 FAX 082-422-2340

▼ 写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先 ▼

賀茂鶴酒造 広報課

担当 新谷

TEL: 082-422-2122 FAX: 082-422-2340

賀茂鶴酒造 オフィシャルサイト <https://www.kamotsuru.jp/> Email: shintani@kamotsuru.co.jp

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。