

2026年1月吉日

PRESS RELEASE

お客様への感謝を込めて
賀茂鶴「蔵開き」を開催
醸造蔵の敷地内でマルシェとライブも開催



賀茂鶴酒造(株)(広島県東広島市西条、代表取締役社長：石井裕一郎)は、2026年4月18日(土)に『蔵開き』を開催します。賀茂鶴の蔵開きは今年で7回目。日頃ご愛顧いただいているお客様に感謝を伝える・ファン感謝デーです。蔵開きから販売を始める新酒「純米吟醸 生原酒 青冴え」をはじめ、福袋の販売を行います。特設の賀茂鶴BARでは、賀茂鶴のバラエティーに富んだお酒をお楽しみになれます。また、醸造が終わったばかりの酒蔵をご覧いただき、酒造りの工程や賀茂鶴のこだわりもご体感になれます。4号蔵の杜氏 中須賀による講演では、杜氏自らが作成した木桶を使って醸した日本酒の話などを披露します。

そのほか、幅広い年齢層の方がお楽しみになれるよう、「酒蔵マルシェ＆ライブ」を開催します。ライブステージはアコースティックな音楽や和楽器を使った邦楽など、県内で活躍するアーティストに出演していただきます。マルシェでは、魅力的な地域の企業様にご出店いただきます。ゆっくりとお酒を召し上がっていただきながら、日本酒をより一層身近に感じられる『蔵開き』。皆さまのご来訪を心よりお待ちしております。

- 開催日時：2026年4月18日(土) 10:00～16:00
- 開催場所：賀茂鶴酒造 本社蔵（東広島市西条本町4番31号）
- 予約不要・入場無料

イベント内容

- 有料試飲 | 生酒やプレミアムな大吟醸酒など
 - お酒の販売 | 生酒や蔵開きだけの限定酒、福袋など
 - 酒蔵開放 | 普段中には入れない酒蔵を開放します
 - 杜氏によるトークショー | 杜氏自らが造った木桶で挑んだ酒造り
 - 酒蔵マルシェ＆ライブ | 県内の魅力ある企業様が集結
- ※ ご来場先着200名様に酒粕(500g)を無料でプレゼント

マルシェ出店

- 筒小屋…酒器etc...
- 菓子工房Mike … 日本酒プリン・酒粕トリュフチョコetc...
- カスターニャ … 立町カヌレ コラボ商品etc...
- Olioli … 美酒鍋缶づめ・お酒を使った珍味etc...
- アグリアライアンス…地場産品と地場産品を使った加工品
- リアンフーズ…日本酒漬け・梅酒梅ほか
- onsya … お猪口キャンドルetc...
- 多山文具…Light the Townグッズetc...
- 合同会社CONTACT…ジビエ
- EARTH BERRY COFFEE…自家焙煎コーヒー
- 蔵処「樽」…美酒鍋やおつまみ(コメカラ・吟醸ハム他)
- 鉄板・お好み焼 おおにし…お好み焼他
- 青空パン屋…酒粕を使ったパン他

ライブスケジュール

- | | |
|----------------|-----------------------|
| ■10:05～(20min) | 東広島次郎丸太鼓 |
| ■10:30～(15min) | オープニング アクト |
| ■10:50～(30min) | TRIO the RATS(バンド) |
| ■11:30～(30min) | うずらwithピンポンパンすみれ(バンド) |
| ■12:10～(30min) | メジロオシ(和楽器ユニット) |
| ■13:30～(20min) | 広島大学邦楽部(和楽器演奏) |
| ■14:00～(20min) | 太田ひろと(弾き語り) |
| ■14:30～(30min) | PYROLIS(バンド) |
| ■15:10～(30min) | しほのぶ(和洋折衷ユニット) |

醸造蔵イベント

- 杜氏によるトークショー(各1h) 10:30～／13:30～
※参加費無料、定員になり次第終了
- 社員による酒造り唄披露～鏡開き(30min) 12:50～



▼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 新谷ゆみ 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

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

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。