

県は2016年3月に「近江の地酒でもてなし、その普及を促進する条例」を制定しました。条例に基づき設置された「近江の地酒もてなし普及促進協議会」を中心に、各関係機関とともに近江の地酒の魅力を発信し、新たなファン獲得や需要の促進を図っています。

近年、日本酒は海外での人気上昇し、「SAKE」として親しまれ、輸出が増加しています。昨年12月5日、こうじ菌を使った日本の「伝統的酒造り」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録されたことも追い風となり、「SAKE」ブームが加速中です。

今こそ、県民の私たちが地元で古くから造られてきた地酒に目を向け、誇りを持ち、県外からのお客さま

■ 近江の地酒でおもてなし

酒蔵ごとに個性豊かな味



①県内の酒蔵が造った地酒
②近江の地酒を取り扱うお店＝大津市内で

や観光客に滋養の酒と食で
おもてなしを進めていきま
しょう。
滋養には30を超える酒蔵



「近江の地酒おもてなし推進店」が確認できる県のホームページはこちらから

があり、伝統を受け継ぎ、技術を磨きながら個性豊かな自慢の酒を醸しています。琵琶湖を中心に、豊かで良質な伏流水に恵まれた滋養は、南北で大きく変わる気象条件や約460本もの河川により水質が異なり、蔵ごとに酒質が大きく異なるのが特徴の一つです。これらの個性豊かな各蔵のお酒と向き合つと、多様性に富んだ近江の地酒を楽しむことができ、自分の好みの1杯を見つけれ、おもてなしに最適なお酒に出合つことができます。



これまでの「しが旅のススメ」はこちらから

その他、交流サイト（SNS）のインスタグラムで推進店の取り組みや、地酒のイベントに関する情報を発信しています（アカウン ト名@shiga_sake）。近江の地酒を楽しんで盛り上げましょう！（県観光振興局・的場あゆみ）