

四国の地酒

41銘柄集結

酒どころとして知られる三好市で2月20日、四国4県の地酒を飲み比べられる恒例の「四国酒まつり」(実行委主催)が開かれる。試飲会には県内14銘柄を含む41銘柄が集結。県立工業技術センターが開発した新酵母「LED酵母」を使った酒も初登場する。

来月20日 三好でまつり

試飲会会場のサンライズビル(同市池田町)校の生徒が地元酒蔵(マチ)には、酵母を手掛けた「大地の使った5銘柄の特設「夢」などが提供され



前回の「四国酒まつり」で地酒を味わった参加者。2015年2月、三好市池田町マチのサンライズビル

三好高生が手掛けた品も

地元銘酒の三芳菊、今小町(以上同市池田町)、芳水(同市井川町)の各酒蔵が無料開放され、酒造工程を見学したり、搾りたての新酒を味わったりできる。

会場周辺では雑貨や軽食を販売する「うだつマルシェ」、つまみと生ビールを提供する「駅前ガーデンカフェ」などのイベントが開かれる。同市山城町のホテル・サンリバー大歩危では、地酒と郷土料理を楽しめる「四国酒まつりの夕べ」(前売り2千円、当日2300円)がある。酒まつりは午前10時から午後4時。試飲会は前売り1600円(当日1800円)で、阿波池田商工会議所やJR四国各駅、セブンイレブンなどでチケットを販売している。問い合わせは同商議所(電08833(72)0143)。

(佐藤陽香)