



「したい」を「する」に

酒蔵・蕎麦 商い



SAKE

SOBA

～好きなことを生業に～



お酒、お蕎麦が好きな人、有楽町に集まれ！ゲストには酒蔵を經營されている尾崎さんと、そば屋を営む小林さんをお招きし、現在の業に至ったきっかけや、苦労した点、現在の經營状況など実体験を中心に、栃木県の地酒業界と蕎麦業界の就業事情を紹介します！

酒蔵商いゲスト



おざき むねのり
尾崎 宗範 さん
大田原市 天鷹酒造(株)

酒蔵の長男として、人口5000人の旧湯津上村（現大田原市）に生まれ育つ。大学卒業後、神戸の酒問屋に勤めた後、旧国税庁醸造試験所（現 独立行政法人酒類総合研究所）にて研修。その後、家業の天鷹酒造に入社。平成11年、代表取締役就任。現在に至る。

蕎麦商いゲスト



こばやし ふじお
小林 富士夫 さん
佐野市 (有)元禄

物心ついた時から食に興味を持ち、実家が蕎麦屋という事もあり、地元の公立高校を卒業後、2004年4月から京都で料理修行を始める。最初は戸惑いも多かったが、料理旅館・料亭・老舗蕎麦屋などで、副料理長、店長を経て、2016年7月に実家【元禄】に戻る。現在は蕎麦だけでなく、京都で学んだ料理にも力を入れている。

11月20日 水 18:00～20:00

@ふるさと回帰支援センター

東京交通会館8階セミナールームA
東京都千代田区有楽町2-10-1

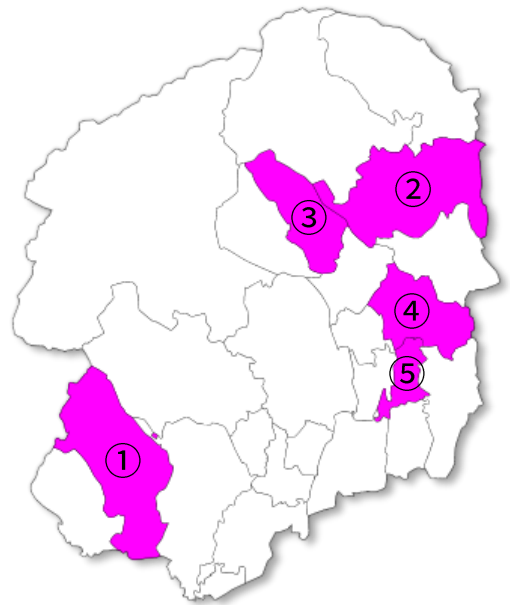
出展市町 佐野市 大田原市 矢板市 那須烏山市 市貝町

定員 30名（予約優先・入退場自由） 参加費 無料（試飲付き）

出展市町・団体

今回の出展市町は、佐野市・大田原市・矢板市・那須烏山市・市貝町です。各市町とも自慢の酒蔵や蕎麦屋が多数あります。

酒蔵で働くことを考えている方、蕎麦屋を始めてみたいと考えている方、是非当セミナーにご参加ください。当日は、天鷹酒造(株)さんのお酒の試飲ができます！



① 佐野市 Sano

佐野市には、第一酒造(株)や相澤酒造(株)、吉井酒造の3つの酒蔵があります。また、山間部では蕎麦栽培が盛んで、初秋には一面の白い花畑が広がります。名水百選にも選ばれた美味しい水により、豊かな食文化が育まれています。



② 大田原市 Ootawara

大田原市は、昔から米作りが盛んで、那須五峰からの豊かな伏流水に恵まれていることから栃木県内で最も多い6つの酒蔵【天鷹(天鷹心)、池島(池錦)、菊の里(大那)、平山(藤の盛)、鳳鸞(鳳鸞)、渡辺(旭興)】が営む「地酒のまち」です。



④ 那須烏山市 Nasukarakuyama

栃木県の中東部、八溝山系の緑豊かな本市は、寒暖の差を生かした良質なそばの名産地。「八溝そば」の名を全国に轟かせ、プロアマ問わず、そば打ち職人多数。天高く、そばの花咲く郷愁の風景は本市の風物詩。一度訪れてはいかがでしょうか。



③ 矢板市 Yaita

イチオシはJAZZが流れる一風変わった蕎麦屋「寿庵」。ルチン豊富な韃靼そばやガレットが名物！市内に2軒ある酒蔵は、北の森戸酒造「十一正宗」、南の富川酒造「忠愛・富乃川」。すべて高原山麓の名水に支えられた逸品揃いです。



⑤ 市貝町 Ichikai

市貝町では、そばを栽培している農家があり、秋には里山に小さな白い花が咲きほころびます。また、日本酒では、秋に仕込み始めた酒を、その冬一番しぼりたてで味わえる吟醸生酒「初しぼり」の季節限定酒が出回ります。



参加申し込み・お問合せ

- ふるさと回帰支援センターのHPから <http://www.furusato-web.jp/event/159169>
 - メール・電話から（問合せ先に下記①～⑤をご連絡ください）
①氏名 ②年齢 ③住所 ④連絡先（電話またはメール） ⑤参加人数
- 【問い合わせ先】とちぎ暮らし・しごと支援センター 移住・交流相談員 生田
TEL：直通080-9502-5985（代表03-6273-4401）
Mail：tochigi@furusatokaiki.net



QRコードより
アクセスできます

会場へのアクセス

【会場】認定NPO法人ふるさと回帰支援センター

東京都千代田区有楽町2-10-1（東京交通会館4階）

山手線・京浜東北線	有楽町駅	徒歩1分
有楽町線	有楽町駅（D8）	徒歩1分
丸の内線・銀座線・日比谷線	銀座駅（C9）	徒歩3分
千代田線・都営三田線	日比谷駅（D8）	徒歩5分

