



撮影：上原タカシ 写真はイメージです

オーガニックな日本酒「バイオサケ」について
考え、語り、味わう集い

第2回

バイオサケオンライン研究会

のご案内

2017年11月よりスタートした、オーガニックな原料と製法の日本酒「バイオサケ/BioSAKE」を活性化するプロジェクト。2021年9月より、オンライン研究会を開始しました！2回目は、横浜君嶋屋さまをメインスピーカーとしてトークをしていただきます。その後はバイオサケを片手に意見交換、情報交流を行い、バイオサケの未来について語り合います。カジュアルな会ですので、興味ある方は気軽にご参加ください。

<開催概要>

- 日時 2021年11月10日（水）18：30～20：00
- 会費 無料（各自バイオサケを準備してご参加ください）
- 定員 20名（下記より事前申込をお願いします）
- ゲスト

横浜君嶋屋 4代目社長 君嶋哲至さん <https://kimijimaya.co.jp/>

古くから続く酒屋の立場から、バイオサケの価値や可能性について語っていただきます

■主な参加対象

日本酒やオーガニック関係者、「バイオサケ」に関心ある事業者
フード関係者、メディア関係者など

■参加方法 オンラインシステム「zoom」にて実施

Zoom ミーティングに参加する

<https://us06web.zoom.us/j/82016179109?pwd=dHJSZczV1WkxpV2JkUnFUTzF6dW1wdz09>

ミーティング ID: 820 1617 9109 パスコード: 688825

■お申込 専用フォームよりお願いします

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLScVAa_XY9R2di0ivJCuqyEgJYBYF3PwPkf_NasXB22gHg4qxx/viewform

お申込 QR コード

■お問い合わせ・お申し込み先

一般社団法人オーガニックヴィレッジジャパン(OVJ)事務局

TEL : 03-6380-2168 FAX : 03-6380-2408

Mail : info@ovj.jp URL : <http://ovj.jp>

※コロナウイルス感染対策のため、問い合わせはメールにてお願いします



【参考1：BioSAKE（ビオサケ）とは】

「BioSAKE（ビオサケ）」とは、2017年にOVJが雑誌、イベントの企画の一環として掲げた、新たな日本酒のブランディングです。全国の有機日本酒、自然酒を製造する蔵元および銘柄情報を独自に収集し、「BioSAKE（ビオサケ）」という名の下にイベントで展示、試飲会を行ったりしてきました。

2018年からは会員企業さまと連携し、具体的なブランディングと小売販路の構築を模索。2020年には国税局のガイドラインに沿った基準をもとに、蔵元さまの意識調査を実施し、そのデータを元に意見交換会を実施しました。

【参考2：ビオサケ酒蔵リスト（順不同）】

2020年の意識調査にもご協力いただいた、有機日本酒、自然酒の製造販売に積極的な蔵元さまです。研究会当日の商品選びの参考にしてください。

（順不同）

秋田銘醸株式会社	http://www.ranman.co.jp/ranman/
株式会社一ノ蔵	http://www.ichinokura.co.jp/
天鷹酒造株式会社	https://tentaka.co.jp/
晴雲酒造株式会社	http://www.kumagaya.or.jp/~seiun/
寺田本家	http://www.teradahonke.co.jp/
木戸泉酒造株式会社	http://kidoizumi.jp.com/
太冠酒造株式会社	http://www.tanizakura.co.jp/
谷櫻酒造有限会社	http://www.taikan-y.co.jp/
株式会社福光屋	https://www.fukumitsuya.com/
角谷文治郎商店	http://www.mikawamirin.jp/
玉乃光酒造	http://www.tamanohikari.co.jp/
山名酒造株式会社	http://www.okutamba.co.jp/
丸本酒造株式会社	http://www.chikurin.jp/
千代むすび酒造	http://www.chiyomusubi.co.jp/
中井酒造株式会社	http://www.yasionet.jp/
小正醸造	http://www.komasa.co.jp/
山の壽酒造	http://yamanokotobuki.com/