

世界の玄関口「長崎」から「酒文化」を発信する！

古くから世界の玄関口として開かれ、様々な文化を取り入れ発展してきた長崎。歴史的な国際交流の中で和華蘭（日本・中国・オランダ）文化が交錯し独特の食文化を育んできたこの地には独自の「多酒類共存文化」が生まれました。豊かな自然と多文化が交差する風土の中で、長崎独自の酒造りが今も息づいています。「WAKARUN」=わからないから、走り続ける」を合言葉に、國酒を含む多様な酒類とその背景にある物語を国内外に発信する取り組みとしていきたいと思っております。長崎県産酒は味だけではない、文化・風景・人をつなぐ世界への“入口”として様々な料理に長崎のお酒を合わせる提案会を行います。長崎県内の酒卸・酒小売・飲食店・酒造会社の力で、「あたらしい長崎県産酒の文化」を共に創りましょう。

- ・ クラシックからモダンまで、個性豊かな日本酒・本格焼酎の試飲
- ・ 新たな顧客を創造する、日本酒・本格焼酎の新しい飲み方提案
- ・ 情熱を持って酒造りに挑む蔵元たちとの交流や情報交換
- ・ 長崎県内のどぶろくや、ワインの試飲

※ペアリングは提案に留め、試食の準備はございません



WAKARUNSAKE

日時：2025年9月10日（水）12時から16時まで
場所：出島メッセ長崎 1F会議室103
〒850-0058 長崎県長崎市堀上町4-1

参加費：2,000円（当日受付にてお支払いください、現金のみ）

対象者：酒卸・酒販店・飲食店関係者

参加方法：下記QRコードを読み込んでフォームからお申し込みください

参加申し込みはこちら ----->

9月3日 18時 締切

お問い合わせ：nagasaki.wakarun.sake@gmail.com

会場マップ



お申込みフォーム



NAGASAKI WAKARUN SAKE とは

多様に進化し続ける
長崎県産酒文化を伝えたい

「伝統とは革新の連続である」と和華蘭文化の発祥の地長崎では、伝統を守るために常に革新を続けてきました。お酒造りも同じです。今を生き抜くために常に変化し、新しいものを取り入れ、より良くなるための努力を惜しまない。そんな長崎の酒造家達が「新たな飲み手の創造」をテーマに、自ら企画・運営に携わり、酒卸・酒販店・飲食店の皆様とともにその方法を考えていきます。

【主催】長崎県酒造組合

【運営】NAGASAKI WAKARUN SAKE 実行委員会

【後援】長崎県