

『燗椀グランプリ&フェス』出場・出展者募集要領

令和7年10月1日策定

1 目的

全国でも有数の純米酒の生産比率を誇り、日本酒作りの指針として「酒は純米 燗なら尚良し」の言葉を残された酒造指導者である上原浩氏のふるさとでもある鳥取県。その優れた純米酒の魅力を感じられる「燗酒」について、その燗付の「技」と「燗酒と料理のペアリング」を競う大会を実施し、鳥取の地から國酒である「日本酒」の楽しみ方を幅広い層に全国発信し、鳥取県を“燗酒の聖地”としてブランド化をはかる。

2 実施内容

開催日:2025年10月25日(土)12:00~18:00

開催場所:燗椀グランプリ ホテルニューオータニ鳥取「鶴の間」(鳥取県鳥取市今町二丁目153)

燗椀フェス 風紋広場(鳥取県鳥取市東品治)

※荒天の場合はホテルニューオータニ鳥取「鶴の間」で開催

<タイムテーブル(予定)>

燗椀グランプリ 12:00~ 燗椀グランプリ開会式

「酒肴の部」審査

13:00 閉会

燗椀フェス 13:30~ 燗椀フェスオープニング

スペシャルゲストと学ぶ燗酒セミナー

「燗付の部」審査

燗椀グランプリ「酒肴の部」、「燗付の部」表彰式

抽選会

18:00 閉会

3 主催 鳥取県

協力 鳥取県酒造組合

4 燗椀グランプリ&フェス概要

《燗椀グランプリについて》

「酒肴の部」として鳥取の地酒と食材を使った「酒と肴のペアリング」の提案を飲食店の方々にご提案いただき、特別審査員と一般から公募した鳥取の地酒好きの審査員に相対的な評価をお願いするものです。「燗付の部」では、プロ・アマ問わず鳥取の地酒の燗酒をこよなく愛する燗付自慢の方々を公募し、特別審査員の方々に燗付の技とパフォーマンスを評価していただきます。

<表彰>

■酒肴の部 グランプリ(最優秀賞)、審査員特別賞(2店舗)、一般審査員賞(2店舗)

※各賞には賞状を、それに加え最優秀賞には県内の酒蔵の酒(1升瓶)を取り揃え進呈(予定)

■燗付の部 グランプリ(最優秀賞)、審査員特別賞(1名)、特別賞(1名)

※各賞には賞状を、それに加え最優秀賞には県内の酒蔵の酒(4合瓶)を取り揃え進呈(予定)

《燗碗フェスについて》

広く鳥取の燗酒の魅力を知っていただくためのイベントとして、本年度から新しく開催します。

第一部の燗碗グランプリに引き続き第二部として開催し、審査員以外の一般来場者も迎え、鳥取の地酒を楽しんでいただくイベントです。

第二部では、スペシャルゲストを交えた燗付セミナーの後、一般のお客様も迎えた状態で「燗付の部」を開催。フードの出展者様の酒肴と、蔵人を迎えて皆様に鳥取の地酒のペアリングを楽しんでいただきます。

※燗碗フェスでは、来場者の皆様に有料でペアリングを楽しんでいただきます。

5 部門について

(1)酒肴の部

燗酒と料理の相性を競う大会

<審査員>

■ 特別審査員10名

燗付師、唎酒師、食の専門誌など燗酒と酒肴に造詣の深い人、マスコミ関係者、インフルエンサー

■ 一般審査員(最大)90名(公募により決定した参加者)

ルール:出展者が推奨する鳥取県産純米酒の燗酒と料理を1つずつ出品する(1名1杯1肴)

※燗酒の銘柄、種類は出展者で指定してください(出展者決定後、主催者側で調整する場合があります。)

<参加対象者>※最大10店舗まで

燗酒とのペアリングに自信のある店舗。

※燗碗グランプリに続き、燗碗フェスでも有料で酒肴をご提供いただける方も募集しておりますので、申込用紙にご記入をお願いします。

(2)燗付の部

一般から広く燗付自慢を募り、燗付の技とパフォーマンスを競う大会

<審査員>

■ 特別審査員5名

■ 燗付師、唎酒師などの燗酒に造詣の深い人

ルール:主催者が指定する鳥取県産純米酒1種に最良の燗をつけて出品する(1名に1杯提供)

<参加対象者> ★最大5名まで

燗付に自信がある個人※

※プロ・アマ問わず。燗酒とともに情熱も盃に注げる方

6 募集条件 (重複しての応募も可とする)

(1)酒肴の部 (最大10店舗まで)

基本的に燗付する酒と酒肴は出展者に選んでいただきますが、出場決定後、主催者で調整させていただきますことがあります。

ア 大会当日に鳥取県産純米酒1種類の燗酒と、それに合う酒肴をセットで審査員に提供できること。また事前に燗酒と酒肴について主催者のヒアリングシートに回答できること。

イ 酒肴のメイン食材には鳥取県産食材を使用すること。

(2)燗付の部 (最大5名まで)

燗付する酒は主催者で指定したものとします。10月15日(水)までにお知らせします。

ア 大会当日に主催者指定の鳥取県産純米酒の燗付を行い、自身で最良の燗付を行った酒を審査員に提供できること。また事前に燗酒について主催者のヒアリングシートに回答し、大会当日に燗付の温度等の特徴とその考え方を説明できること。

イ SNS 等で鳥取県産の燗酒を継続的に情報発信できる環境を持つこと。

7 出展料

「酒肴の部(燗碗フェスでの有料提供も含む)」「燗付の部」のいずれも無料
(現地までの交通費・宿泊費はご負担願います)

8 主催者から出展者への提供物等

(1)酒肴の部への参加店

- ・希望する酒(1種類)を事前に四合瓶で1本提供します。
- ・グランプリ当日に燗付する酒は主催者で準備します。
- ・事前試作とグランプリ当日に提供する酒肴の食材費として1店舗あたり5万円を進呈します
(御提供いただく酒肴は試食用サイズで最大約100人前です)。

(2)燗付の部への参加者

- ・グランプリ当日に燗付する酒は主催者で準備します(提供10杯程度)

(3)燗碗フェス参加店

- ・なし

9 出展者の決定

(1)応募いただいた方の中から、主催者において内容等を審査し、出展者を決定します。なお、応募者が多数の場合は、出展をお断りすることもありますので、ご了承ください。

(2)出展の可否は、別途、10月10日(金)までに出席申込者に連絡します。

10 出展の申込方法

募集期間内に、別紙「酒肴の部 申込書」、「燗付の部 申込書」、「燗碗フェス 出店申込書」を主催者へ提出してください。

11 連絡先(燗碗グランプリ&フェス事務局)

●出場・出展担当「株式会社エムアンドエムドットコー」(担当:才間(さいま))

〒680-0912 鳥取県鳥取市商栄町251-4

TEL:0857-39-2624 FAX:0857-39-2625 メール:kikaku@mmtv.jp

12 出展スペース等

◇酒肴の部 (会場:ホテルニューオータニ鳥取)

○1ブース:約1200mm(横幅)×約2000mm(奥行)

○机(1200mm×1200mm、1200mm×600mm):各1台

※イスはつきません

※足りない机等は出展者でご手配願います。

○電源は近くない場合もありますので、延長コードをご準備ください。

※全体の利用電気容量により、調整させていただく場合があります。

※調理は、盛り付け程度を推奨します。

○調理器具、燗付する機器については出展者でご準備ください。(加熱機器は、IHのみ可、ガス使用不可)

○ブース内でのゴミは各出展者の責任で処理をお願いします。

(特別審査員と一般審査員に燗酒と酒肴のセットを提供します)

◇燗付の部 (会場:風紋広場)

- 参加者が自身で燗付する機器を1台用意し、そこで燗付していただきます。
- ※持参が難しい場合は、事務局までご相談ください。
- (ステージ上の机に機器をセットして燗付を行って専門審査員に提供します)

◇燗碗フェス (会場:風紋広場)

- 一店舗当たりのスペース 2m×3m(車両1台分)程度
- 調理器具 ガス等使用可能(自店で設営をお願いします)
- 水道 手洗いのみ施設内あり、調理・排水は各店舗でお願いします。
- ※ブースにはテントの設置はありませんので、必要な場合は各自でご準備ください。
- ※雨天の際は、会場がホテルニューオータニ鳥取になるため、会場の使用条件は酒肴の部と同様になります。

13 注意事項

◇酒肴の部 出展の方へ

- 衛生的な手指、状態で調理をしてください。
- ブース内での調理ゴミは各出展者の責任で処理をお願いします。
- ・調理器具のセットなどの事前準備は10月25日(土)9:00~11:30に実施してください。
- 各自の責任で管理をお願いします。なお、この会場だけの夜間の警備・見回り等は実施されません。

◇酒肴の部出展及び燗碗フェス出店の方へ

- (1) 提供について
 - ・出展ブースでの提供は出展者の方が責任を持って行ってください。
- (2) 給排水について
 - ・専用の給水・排水箇所はございません。
 - ・汚水(残り汁)や油等は、施設内のトイレ等に棄てないでください。自身でお持ち帰り下さい。
- (3) 保健所への申請(営業類似行為届)について
 - ・鳥取市保健所に「営業類似行為」の届け出が必要になります。出展者には後日「記入用紙」を送付します。期日までに記入して主催者まで提出してください。
- (4) ゴミの処分について
 - ・ブース内のゴミ等は各出展者で仕分けをしたもので「鳥取市家庭ごみ」で処理できるものは主催者で処分します。それ以外のものはお持ち帰りいただき処分をお願いします。
- (5) 食材の保管について
 - ・会場に冷蔵・冷凍設備はありません。各出展者の責任で保管(保冷も含む)をお願いします。
- (6) その他
 - ・以下の行為は絶対にしないでください。これらの行為は食中毒の危険性、感染症拡大はもとより、イベントの成否にも関わります。行為が発覚した場合、その時点で出展を取り消すことがあります。
(●非衛生的な環境で調理・販売を行う。 ●軍手で食品を扱う。 ●ブース内において素手で材料を混ぜ合わせる。 ●バケツにためた水で手を洗う。 ●会場を散らかす。 ●調理の油で会場を汚す。)
 - ★出展者車両の駐車スペースは用意します。搬出入などの詳細は出展マニュアルでお知らせします。

◇燗付の部 出展の方へ

- 衛生的な手指で燗付をしてください。

14 食品取扱の注意

- (1) 次の基本事項を守っていただく必要があります。

※特定原材料(義務表示)【7品目】のことです。該当する品目を使う料理がある場合は、主催者に申

込の際にお伝えください

(対象品目)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)

(2)従事者の健康状態と感染症拡大防止への対応

・出展者は、当日食品を取り扱う責任者を明確にし、食品に直接触れる方は、作業開始の直前に健康状態を確認しておいてください。手指に化膿した傷のある人や、下痢、発熱、腹痛等の症状のある人、又は感染症にかかっている人は、調理・加工に従事しないでください。

・開催の6日前以降に新型コロナウイルス陽性ならびに濃厚接触者となった方は出展ブースにお越しいただけません。

(3)衛生対策

食中毒などの事故を起こさないよう、材料の冷蔵(冷凍)保存や手の洗浄・消毒、十分な加熱調理などの衛生対策を十分に行ってください。

15 反社会的勢力の排除

暴力団員又は暴力団若しくは暴力団員と社会的に非難されるべき関係を有する事業者の出展はできません。(出展決定後に関係等が判明した場合は出展を取消します)

16 その他

不明点がありましたら、11に記載の事務局までご連絡をお願いします。