

いきいき市民活動情報

NPO 法人 日本酒サービス研究会（SSI）から、お薦めのイベントに関する情報が寄せられました。

については、下記のとおり概要をお知らせしますので、ぜひ、「酒のまち長岡」の魅力が発信される様子を、貴社で取材くださいますようお願いいたします。

標 題	新潟県内で初開催！国内外的 ^{ききさけし} な ^し の ^し 酒師が集う 酒師フォーラム 2026 feat.長岡市を開催										
日 時	9月18日（金）午前9時30分～午後7時15分										
場 所	アオーレ長岡 市民交流ホール A・B・C（長岡市大手通 1-4-10）										
内 容	イベントの主旨 約100人の国内外で活躍する酒師*が集い、日本酒の知識を深めながら酒どころの風土や文化を体験するフォーラムです。 昨年は、日本酒の三大銘醸地の一つである広島県東広島市西条で開催され、今年は県内最多の酒蔵が集積する長岡市が開催地に選ばれました。 海外からは36人が参加し、講演やテイスティング、県内酒蔵の経営者などとの意見交換を通じて、新潟県の酒造りへの理解を深めます。また、県内全酒蔵の約90銘柄が並ぶファイナルパーティーでは、磯田長岡市長が歓迎のあいさつを行い、開催地である長岡の酒文化の魅力を発信します。 19日（土）は、同会場で開催される「越後長岡酒の陣」に参加し、長岡の酒や蔵人との交流を通して、その魅力を体感します。 1 主な内容（スケジュールなど詳細は別紙プログラムのとおり） <table border="0"> <tr> <td>① オープニングセレモニー</td><td>午前9時30分～9時50分</td></tr> <tr> <td>② テイスティング／ワークショップ</td><td>午前10時～12時</td></tr> <tr> <td>③ 基調講演</td><td>午後1時～3時</td></tr> <tr> <td>④ パネルディスカッション</td><td>午後3時～5時</td></tr> <tr> <td>⑤ ファイナルパーティー</td><td>午後5時30分～7時15分</td></tr> </table> 2 主 催 日本酒サービス研究会（SSI）、SSI INTERNATIONAL 3 後 援 長岡市 長岡酒造協議会 新潟県 新潟県酒造組合	① オープニングセレモニー	午前9時30分～9時50分	② テイスティング／ワークショップ	午前10時～12時	③ 基調講演	午後1時～3時	④ パネルディスカッション	午後3時～5時	⑤ ファイナルパーティー	午後5時30分～7時15分
① オープニングセレモニー	午前9時30分～9時50分										
② テイスティング／ワークショップ	午前10時～12時										
③ 基調講演	午後1時～3時										
④ パネルディスカッション	午後3時～5時										
⑤ ファイナルパーティー	午後5時30分～7時15分										
問 い 合 わ せ	日本酒サービス研究会（SSI） 大森										
情報提供課名	観光課 岩本 電話 0258-39-2221										

※ 酒師について

特定非営利活動法人日本酒サービス研究会（SSI）が認定する民間資格です。日本酒の専門知識やテイスティング力、提供方法などを身につけ、飲む人の好みや料理に合った日本酒を提案し、その魅力を伝える「日本酒のソムリエ」です。



配付物は、その場で不足がないかお確かめください。
あとからのお申し出には対応いたしかねる場合がございます。

9月18日(金) Day1

9:00～受付開始

1階 市民交流ホールA 入口

配付受取

- ・ネックストラップ&ネームプレート
- ・越後長岡酒の陣<チケット>
- ・参加記念オリジナルピンズ
- ・プログラム(本紙)
- ・リリース類、パンフレット各種

※オプションツアー参加者のみ(待ち合わせ場所等のご案内)

① オープニングセレモニー

9:30～9:50

1階 市民交流ホールA

3階へ移動

9:50～10:00

3階 市民交流ホールC 入口

配付受取

テイastingシート/香味ポジショニングマップ/水/ボード

② ティasting/ワークショップ

10:00～12:00

3階 市民交流ホールC

～テーマ～

「新潟県産酒の香味特性を体系的に理解し、提供・提案力を高める」

インストラクター

- ・村山和恵 氏(日本酒学講師/にいがた美醸)
- ・長田 卓(SSi 理事・研究室長)

テイastingグラスを使用し、新潟県産の特定名称酒約20銘柄をテイasting。
香味特性の分類やポジショニングマップの作成に挑戦します。
温度・酒器・ペアリングなどの提供方法も学び、新潟県産酒の理解と消費者への提案力を高めます。

12:00～12:50

3階 市民交流ホールB

テーブルと椅子をご用意しております。
お弁当とお茶はホールBをご用意しておりますので、ホールBでお召し上がりください。

～～～昼休憩～～～

配付受取

新潟・長岡の味わい弁当/お茶パック

1階へ移動

12:50～13:00

1階 市民交流ホールA 入口

配付受取

カップ酒/水

③ 基調講演&パネルディスカッション

13:00～15:00

1階 市民交流ホールA

■基調講演■ ※飲食はお控えください

～テーマ～

「新潟県産酒の特徴、現状と今後」

▶講演者

・青木俊夫 氏(新潟県醸造試験場 場長)

新潟県醸造試験場より新潟県産酒の特徴、技術的視点から見た特徴現状今後の展望について

15:00～17:00

■パネルディスカッション■ ※カップ酒を片手にお楽しみください

～テーマ～

「新潟県産酒の有効なセールスプロモーションを考える」

▶主な討議テーマ

新潟県産酒ならではの魅力、地理・文化・歴史的背景「淡麗辛口」「アル添酒」の価値再考
市場視点から見た強み・弱み、今後の市場拡大策

▶パネリスト

- ・峰政祐己 氏(吉乃川)
- ・齋藤俊太郎 氏(麒麟山酒造)
- ・山口直樹 氏(和食日和おさけと/たからやま醸造)
- ・山岸裕一 氏(酒の宿玉城屋)
- ・長田 卓(SSi)

▶ファシリテーター

・渡辺英雄 氏



フロアマップ

3階へ移動

17:15~

3階 市民交流ホールB 入口

配付受取

おちょこ&おちょこストラップ
おつまみ弁当引換券

乾杯用のお酒を注いだおちょこをご用意しております。お一人様お一つずつお取りください。

④ ファイナルパーティー

17:30~ 19:15

3階 市民交流ホールB・C

・履修修了式
・新潟の酒の肴のペアリング体験会
学びの締めくくりは、新潟の酒と食を存分に楽しむ「ファイナルパーティー」！
受付時にお受け取りいただいたおちょこで、新潟県全酒蔵から集まる約90銘柄を
テイスティング。
特産物を中心とした「おつまみ弁当」とのペアリングをご体験いただきます。さらに、
新潟ならではの料理もご用意！
参加者同士で杯を交わし、語らいながら、新潟の酒と食を心ゆくまでお楽しみください。
そして、お帰りの際には、修了証書とお土産の「SSI特選おつまみセット」をお渡し
いたします。

終了後

19:15~

配付受取

修了証書
SSI特選おつまみセット

9月19日(土) Day2

越後長岡酒の陣 第一部

11:00~13:00

1日目の受付時にお渡しした入場チケットをご持参のうえ、「越後長岡酒の陣」第一部
へご参加ください。
各自参加/指定席はSSI専用席
集合・受付はありません

注意事項

貴重品
・貴重品は各自で管理をお願いいたします
非常時
・非常時は、スタッフの指示・誘導に従ってください
※プログラム内容は都合により変更となる場合がございます。

イベントの思い出をぜひSNSでご投稿ください。
#唎酒師フォーラム2026
@ssi_sake_pr



共催：日本酒サービス研究会 (SSI)
SSI INTERNATIONAL

後援：新潟県 長岡市 新潟県酒造組合
長岡酒造協議会 ほか ※順不同



PROGRAM

Day1

- ① | オープニングセレモニー
- ② | テイスティング/ワークショップ
- ③ | 基調講演&パネルディスカッション
- ④ | ファイナルパーティー

Day2

越後長岡酒の陣 第一部 11:00~13:00

2026.9.18 - 9.19

アオーレ長岡

お酒は20歳になってから。お酒はおいしく適量を。飲酒運転は絶対にやめましょう。