

優秀企画の店舗および内容

和食 川久

- 1 三木市産山田錦使用の純米酒 3種飲み比べ
- 2 コース料理とのペアリング（♫は葵鶴大吟古酒のぬる爛）
- 3 三木産山田錦の純米酒を使った料理と酒粕の料理・甘味のアラカルト
- 4 日本酒バルのように「立ち飲み〇〇」の開催

馳走庵 一献

和食と地元日本酒の出会い

地元日本酒に料理3品（利き酒セットでよく使用される器に）を少量ずついれて、楽しんでいただく。

創作料理しゃかりき

山田錦の酒粕に漬けた焼きサーモン、ささみの湯引き、梅肉あえなど、美味しい肴をあてにちょい飲みスタイルで提供。近くにホテルがあるので、遠方からのお客様に三木産山田錦のお酒の美味しさを広める。

お食事処にしき亭

山田錦の館で提供している三木市産の日本酒一覧を作成し、メニューに挟み込むとともに、試飲コーナーでの試飲が可能な三木産山田錦使用の日本酒の銘柄や特徴を表示する。なお、山田錦の館で販売している日本酒は、季節によって銘柄が変更になるので、その都度更新する。