

記者発表(資料配付)				
月/日(曜日)	担当課名	電話	発表者	その他配布先
10月6日 (金) 10:00	神戸県民センター 県民交流室	078-647-9083	県民交流室 室長 井野健三郎 (室長補佐 古巻和芳)	—

湊川隧道で貯蔵した日本酒「隧 ZUI」の蔵出し ～湊川隧道の保存・活用に向けた連携と協力に関する取り組み～

神戸県民センターでは、日本で初めての近代河川トンネルである湊川隧道(明治34年竣工)の保存・活用に取組んでおり、一般公開(毎月第3土曜日)や湊川隧道の通り抜け(毎年11月)などを行っています。

令和2年度から、県、地元企業((株)神戸酒心館、早駒運輸(株))、地元団体(湊川隧道保存友の会)が連携協定を締結して、さらなる湊川隧道の保存・活用に向けた試みを開始しており、今年で4年目となります。

このたび、連携協定の取組の一環として、4月に蔵入れした日本酒の蔵出しを以下のとおり行いますので、お知らせします。

なお、湊川隧道でひと夏を越した「隧 ZUI」はまろやかなうま味があり、今年は11月11日(土)開催予定の湊川隧道通り抜けイベントの日から販売開始します。

1 蔵出しイベント[対象:報道機関のみ]

日時：令和5年10月12日(木) 11:00～11:30
場所：湊川隧道入り口(兵庫区湊川町9-3-1)
内容：①蔵出し、②鏡開き
主催：(株)神戸酒心館、早駒運輸(株)
協力：湊川隧道保存友の会、神戸県民センター

2 今回蔵出しする日本酒の販売について

日本酒名：兵庫湊川隧道貯蔵酒「隧 ZUI」
販売開始日：令和5年11月11日(土)
販売初日は、隧道通り抜けゴール付近のマルシン市場内で販売します。
(イベント開催日が晴天の場合のみ)
販売数：純米酒720ml 限定3,000本
販売価格：2,200円(税込)
販売予定場所：神戸市内の酒販店、神戸酒心館、神戸シーバス boh boh KOBE 号 など
製造者の声：熟成によるまろやかなうま味があり、常温か燗がお勧めです。
冷やす場合は、軽く冷やす(15℃)のがお勧めです。

昨年購入

した方の声：「熟成されている」「純米酒の美味しさがある」



今年の蔵入れの様子(湊川隧道内部)



兵庫湊川隧道貯蔵酒「隧 ZUI」