



DASSAI X'mas 2021 in MIYAZAKI

獺祭を楽しむ会

主催/大吟醸を楽しむ会 旭酒造株式会社
協力/ジャパンキャビア株式会社

パリ、ニューヨークなど世界のパーティシーンを彩る獺祭と大吟醸を楽しむ会が
タッグを組んで贈る極上の DASSAI X'mas 2021 in MIYAZAKI
世界で人気の獺祭「二割三分」アイテムを中心に、
獺祭と食のコラボで一足早い素敵なクリスマスをお楽しみください。
年に一度のクリスマスナイト、パーティにはおしゃれをしてお出かけください。
ホワイトクリスマスにちなんでキーカラーはホワイトです。

200名
限定

2021年12月19日 16:00 受付
17:00 開宴

会場：シーガイアコンベンションセンター サミットホール

会費：おひとり様 16,000円(税込)



旭酒造株式会社
桜井 博志 会長



旭酒造株式会社
桜井 一宏 社長

お問い合わせ 大吟醸を楽しむ会事務局 ☎0985-31-7086

〒880-0805 宮崎市橘通東1-5-8-310 株式会社地域活性化プロジェクト内
HP <http://www.daiginjo.biz> メール daiginjp@m-pro.tv



DASSAI X'mas 2021 in MIYAZAKI 獺祭を楽しむ会

DASSAI二割三分 オールスターズ



磨き二割三分

「THE DASSAI」とも言うべき獺祭の代表銘柄。唯一無二のストーリー性と綺麗な酒質は世界で圧倒的な人気。



磨き二割三分 発泡にごり酒

期間限定の獺祭スパークリングの最高峰。豪華でエレガントな夜に最高のお酒です。



磨き二割三分 早田

二酸化炭素をマイクロバブル化して酒に加える特殊な熱菌処理法で醸した大吟醸。生酒に近い力強い味わいが魅力。



磨き二割三分 遠心分離

業界で初めて遠心分離機を使って醸されたお酒。洗練された一段と繊細な風味が印象的です。



新生 磨き二割三分

獺祭のろみから発見された「獺祭エクソソーム」。発酵の持つ力に着目して醸しました。何層にも重なる味の複雑さが特徴的です。

獺祭ヒストリー

1992年 旭酒造の三代目、桜井博志が作り出したブランド～獺祭～ DASSAIのシンボルとなる「磨き二割三分」発売。

1995年 海外輸出の展開をスタート。

2014年4月 安倍首相から来日したオバマ大統領に『獺祭その先へ』がプレゼントされ、認知度は一気に世界に広がる。

2015年4月 12階建ての本社完成。

2018年4月 全米最大の料理学校 カリナリー インスティテュート オブ アメリカ (通称CIA)の提携とNY州ハイパークでの蔵建設を発表。

2018年6月 パリに獺祭ジョエル・ロブションをグランドオープン。

2018年8月 西日本豪雨で被災した酒を復興支援として『獺祭 島耕作』で発売し完売、その売上の中から1億1,600万円を被災地に寄付した。

2019年2月 国内売り上げを海外売り上げが単月で上回る。

2020年度～ 二割三分シリーズの売上金の一部を新型コロナウイルスと最前線で闘っている医療関係者に寄付している。

2021年8月 「交響曲 獺祭 ～磨 migaki～」の発表会を東京で開催。

2021年9月 年間売上がこれまでの新記録を達成する。

2022年11月 アメリカNY州で新蔵が竣工予定。

