

酒造文化や発酵食や酒を楽しむ学ぶ・酒蔵直営バル開店と酒造大学「サケつく」開校！
～5月03日酒蔵バル開店（カモスク1Fカフェのリニューアル）のお知らせ～
～4月26日酒蔵バルのお披露目／桜川酒造の蔵開きと新酒頒布会のご案内～



【概要】

桜川酒造を中心とした私たちの酒造り文化や暮らしに多くの方に関わって頂く為、会員制度主体のコワーキングスペース営業から**500円の入場料制度を廃止**し、**酒蔵バルとしての営業**を2024年5月3日（金）からスタートさせ、桜川酒造の日本酒をはじめ厳選した日本酒の提供や、お酒に合うフードの提供、ペアリング体験・酒造りを学ぶプログラム「サケつく」の提供を開始します。

【カモスクの事業概要の変更】

変更前	変更後	備考
カモスク1階：酒蔵カフェ事業 1時間500円：フリードリンク ※2時間以上は1,000円	カモスク1階：酒蔵バル料飲事業 入場料は無料：ワンオーダー制 ※フリードリンク制度は廃止	営業日：金土日 営業時間：12時～20時（19時LO）貸切予約対応等に変更無
カモスク2階：コワーキング事業	カモスク2階：会員制コワーキング事業。視察見学等は別途有償対応。	営業日：事前予約 ※有償会員はこの限りではない。
酒蔵見学：1人1,000円 酒造体験：実施無し	酒蔵見学：1人1,000円 酒造体験：「サケつく」プログラム	営業日：事前予約対応のみ 事業内容：別紙詳細参照

【フードメニュー・一部】発酵をテーマにした、地域食材や酒粕を多用したメニュー



おでん



酒粕クラッカー



味噌粕煮



山形産ソーセージ盛合せ



味噌粕漬け

【提供日本酒・一部】

飲料概要	飲料詳細	備考
アルコール部門（日本酒） ・桜川酒造 ・提携蔵（文本酒造・高知県等）	桜川酒造の日本酒、新酒 ・純米系：權楽技、小国桜川等 ・吟醸系：まわる水 等	内容：90CC（350円～） 180CC（700円～） 3種飲み比べ（900円）
アルコール部門（日本酒以外） ・ビール、クラフトジン他	置賜エリアのワイン等 ビール等	内容：ビール550円～
ノンアルコール部門（ドリンク） ・コーヒー、クラフトコーラ	桜川・カモスク関連商品 ・麴カクテル、甘酒、珈琲等	内容：ソフトドリンク 350円～

【4月26日(金) プレオープン・メディアお披露目会】

開始時間：13時～15時

料理試食・メニュー撮影等は13時～14時

場所：カモスク（KAMOS"Q"）

※メディア関係の皆様への試食・撮影用メニューは無償です



【4月26日（金）桜川酒造 蔵開き】

12時～14時の間 蔵見学、新酒販売会

2024
4月26日
（金）

小国桜川
蔵開き

新酒販売
限定酒蔵出し
蔵見学
飲食（有料）あり

蔵見学はご予約を
お願いします

電話 0238-62-2011
担当 ムラカミ

カモスクが
リニューアルします

5月より「蔵バル」営業
本金15時～20時
土日12時～20時

日本酒・日本酒カクテル
ソフトドリンク
かつまみ、お食事あり

皆さまのお越しを
お待ちしております！

12:00
～
14:00

【本リリースに関するお問合せ・お申込】

一般社団法人YOKAMOS

山形県西置賜郡小国町大字小国小坂町213

TEL：0238-62-2011／FAX：0238-62-2019

担当：村上友梨

リニューアルする酒蔵バルは、旅や体験での醍醐味でもある地元の人たちとの交流ができる場として、また桜川酒造で醸造している日本酒も親しんでもらいやすくするため、1杯から気軽にお飲みいただけるメニューを予定しています。5月3日(金)のリニューアルオープンに先立ちまして、4月26日（金）13時よりメディアお披露目会をカモスクにて開催いたします。報道関係者各社の皆さまのご来場・取材協力をお願いを申し上げます。

敬 具

(別紙) YOKAMOS事業概要



山形県小国町で300年以上続く伝統的な酒蔵と地元民と移住者が交流する拠点、酒蔵カフェ&飯豊山麓ワーケーション「カモスク®」がこのエリア一帯を「サクラガワカモスクエア」とし、人と人が出会い醸されていく「場・空間・時間」を味わって頂く、酒造り関連事業・料飲事業・滞在体験事業を通して、過去と未来を繋いでいく「今」を体感して頂けたら幸いです。



【ペアリング体験・酒造りを学ぶプログラム酒造り大学「サケつく」】

プログラム概要	講師候補	備考
酒米・お米づくりについて学ぶ	井上 昌樹 (酒米研究会)	
麹の不思議、発酵食について学ぶ	石田 香織 (発酵料理研究家)	
ペアリング・風味について学ぶ	石田 陽介 (効き酒師・ソムリエ)	
酒造り職人になる	小島 正春 (桜川酒造株)	

※これまでの酒造り、ガストロノミーツーリズムについてはこちらを参照ください。

<https://yokamosquare.jp/okitama-local-gastonomy/>