

報道関係者各位

2022年3月22日  
株式会社 奈良ホテル**清酒発祥の地 奈良で日本酒の歴史に触れる特別な体験**日本最古の酒母と言われる「菩提酏（ぼだいもと）」で製造された  
日本酒と、日本酒に合わせた料理を堪能するイベント**「ぼだいもと菩提酏を楽しむ」の開催について**

開催日時：2022年4月9日（土）18：00～

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町1096、代表取締役社長：マサユキ森本昌弘）は、2022年4月9日（土）18：00から日本酒イベント「菩提酏を楽しむ」を開催いたします。

今回のイベントは、日本最古の酒母と言われる菩提酏で製造された日本酒を通じて、「清酒にゆかりのある奈良の歴史と文化を広く多くの方に知っていただきたい」という思いから企画いたしました。これはSDGsのターゲット11番「住み続けられるまちづくりを」の取り組みのひとつとしても考えております。

本企画は、清酒発祥の地 正暦寺のご住職 大原弘信 師による講演のほか、奈良市の飲食業や観光産業各社が奈良の新しいグルメとして推奨している「奈良しゅわボール」で乾杯、日本酒のフリードリンクと和食中心のブッフェをお楽しみいただくなど、まさに日本酒尽くしのイベントです。

中でも注目は、菩提酏の再現復活を主導した「奈良県菩提酏による清酒製造研究会」8歳の菩提酏純米酒飲み比べです。当日は各蔵人に直接話を聞きながら、清酒の原点ともいえる製法で甦った各蔵の個性が光る多彩な味わいをお楽しみいただけます。

料理は鰹のたたきや郷ポークの角煮など、日本酒に合わせたメニューをブッフェスタイルで存分にご堪能いただけます。また、シェフがお客様の目の前で仕上げるライブキッチンでは、出来立ての料理をご提供いたします。

清酒発祥の地 奈良で日本酒と美食に酔いしれる特別なひとときをお過ごしください。



※写真はイメージです

## ■ 日本酒イベント「菩提配を楽しむ」概要

開催日時：2022年4月9日（土）18：00～（開場：17：30）

開催場所：奈良ホテル宴会場

料 金：13,000円 ※税金サービス料込み

内 容：日本酒と和食中心のbuffet（正暦寺ご住職による講演付き）

ご予約：TEL.0742-24-3033（宴会セールス課 10:00～18:00）



清酒発祥の地 正暦寺のご住職が奈良と日本酒の歴史について講演いたします

正暦寺住職 大原弘信 師プロフィール

1953年生まれ。1978年 広島大学教育学部卒業

1978年から7年間、奈良県教職員。

1984年 菩提山真言宗正暦寺福寿院住職に就任

2003年 菩提山真言宗正暦寺住職に就任

## 奈良県菩提配による清酒製造研究会とは

・今西酒造・上田酒造・葛城酒造・菊司醸造・北岡本店・倉本酒造・八木酒造・油長酒造

1996年に奈良県内の当時の若手蔵元の有志が集まり、『奈良県 菩提配による清酒製造研究会』（菩提研）を設立。

菩提配の造り方や資料の研究から始まり、菩提山正暦寺と奈良県工業技術センター（現・奈良県産業振興総合センター）とともに菩提配のお寺での酒造りの再現復活を主導しました。

1998年12月11日についに酒母製造免許が下り、寺院醸造を復活。現在に至るまで20年以上、毎年共同で『菩提配』を造り続けています。

JR西日本ホテルズは、持続可能な開発目標（SDGs）を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の11番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標（SDGs）を支援しています。



## JR西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean &amp; Safety」について

JR西日本ホテルズでは、お客様と従業員の安全を第一に鑑み、新たな衛生基準「Clean &amp; Safety」を策定し、妥協のない清潔さと、衛生的な環境づくりに努めております。



JR-West Hotels



## ■ このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社奈良ホテル 営業企画課

TEL:0742-24-1151 FAX:0742-24-0255

担当 藤田・津川 E-mail: kikaku@narahotel.co.jp

株式会社奈良ホテル

〒630-8301 奈良市高畑町1096

TEL: 0742-26-3300 FAX: 0742-23-5252 <https://www.narahotel.co.jp>