2026 年 11 月 19 日

NEWS RELEASE

白鶴酒造株式会社
神戸市東灘区住吉南町４－５－５

白鶴酒造は、魚食文化の発展を目指し全国漁青連主催の消費者イベント「漁師ナイト vol.2」に開催協力！
～2026 年 12 月 5 日（土）に東京都内で開催～

白鶴酒造株式会社は、「日本の食文化・魚食文化の発展と水産業の支援」および「魚介料理と日本酒の相乗効果による新たな飲用機会の創出」を目的に、全国漁青連（※）が 2026 年 12 月 5 日（土）に開催する消費者イベント「漁師ナイト vol.2」の開催に協力します。

当イベントは、水産物のおいしさや漁業の魅力を消費者に直接伝えることを目的としたイベントで、当日は全国漁青連の役員 8 名が獲った魚介類をそれぞれ持ち寄り、それらを使ったコース料理を振る舞います。当社は、それぞれの魚介料理にあわせた日本酒を提案し、日本酒とのペアリングを通じて魚介料理の魅力を引き立て、来場者に新たな食体験を提供します。会場は東京都内の「エイスシーオイスターテラス TOKYO TORCH 店」です。

当社は、「食文化・生活文化の発展への寄与」を経営理念に掲げており、日本の食卓に欠かせない漁業の応援を重要な企業活動と位置づけています。また、魚食の普及と地域の活性化のため、全国漁青連・全国漁業協同組合連合会（JF 全漁連）と連携し、消費者に日本の魚介の魅力を発信しています。今後も、魚介料理と日本酒を組み合わせた食体験による価値創出を通じて、日本の食文化の発展と魚食普及に貢献してまいります。

※全国漁青連とは
全国の若手・中堅漁業者で組織される漁業協同組合青年部の全国中央組織です。

■イベント詳細

日時	2026 年 12 月 5 日（土） 17：00 ～ 19：30
場所	エイスシーオイスターテラス TOKYO TORCH 店 （東京都千代田区大手町 2-6-4　TOKYO TORCH Terrace 1F）
提供食材	イカの黒作り（石川県）、タコ足（岡山県）、カキむき身・ヒラメ（宮城県）、 釜揚げシラス・サワラ・ボラ（大阪府）、カキ（福岡県）、レンコ鯛（長崎県）、 冷凍白エビ（富山県）
提供酒類	白鶴 まる、白鶴 淡雪スパークリング、Hakutsuru Blanc
料金	7,000 円（消費税込）
主催	全国漁青連
事務局	JF 全漁連
開催協力	白鶴酒造株式会社
詳細・お申込み	https://www.zengyoren.or.jp/news/press_20261113/

【イベントお問い合わせ先】
全国漁青連事務局（JF 全漁連）（zenkokugyoseiren@gmail.com）
ＪＦ全漁連公式 WEB サイト：https://www.zengyoren.or.jp/

【一般のお客様からのお問い合わせ先】
白鶴酒造株式会社 お客様相談室
TEL：078-856-7190（休祝日を除く月～金 9:00～17:00）
白鶴ホームページ：https://www.hakutsuru.co.jp/customer/