

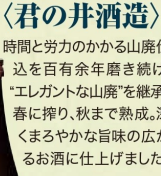
地2階~3.5階は朝10時~夜8時30分  
4階~11階は朝10時~夜8時  
12・13・14階レストラン街  
「あべのハルカスダイニング」は朝11時~夜11時  
地2階「あべの市場食堂」は朝10時~夜10時  
※一部営業時間が異なる喫茶レストラン等がございます。

電話(06)6624-1111 ホームページ abenoharukas.d-kintetsu.co.jp

**上越**  
さらっと  
キレのある甘口系。



**〈鎮城酒造〉**  
北国街道の宿場町として栄えてきた柿崎に、1697年(元禄10年)創業。秋のおすすめ「越路乃紅梅 純米五百万石」は、程良く旨味が広がる軽やかな飲み口の純米酒です。  
◎越路乃紅梅 純米五百万石 720ml 1,595円



**〈君の井酒造〉**  
時間と労力のかかる山廃仕込を百有余年磨き続け、「エレガントな山廃」を継承。春に搾り、秋まで熟成。深くまろやかな旨味の広がるお酒に仕上げました。  
◎君の井 純米秋あがり 720ml 1,650円



NIIGATA SAKE



酒どころ新潟から、  
人気イベントが、  
やって来る！



35歳元が登場!

**〈中川酒造〉**  
代表銘柄「越乃白雁 黒松」は、「全国燗酒コンテスト」にて部門最高金賞を受賞。今回は、品評会用に仕込み、特別に貯蔵していた「Vintage」の大吟醸も登場します。  
◎Vintage2014 純米大吟醸 720ml 5,874円

**〈新潟銘醸〉**  
「泳ぐ宝石」と賞される錦鯉の産地、小千谷の酒蔵。今回の一推しは、小千谷産の酒米「五百万石」を使用した、秋の濃口純米吟醸酒を2種。呑み比べをお楽しみください。  
①おとこ勝 純米吟醸  
②おんな盛 純米吟醸  
各720ml 各1,760円

**中越**  
城下町らしく、  
味わいも多彩。

**下越**  
すっきり  
爽やかな辛口系。

**〈弥彦酒造〉**  
弥彦村産の米・水を使い、初代が確立した独自の酒造法「泉流醸造法」の伝統を受け継ぐ。今回は皇室献上米でもある特別有機栽培米コンヒカリ「伊彌彦米」で醸した純米吟醸酒が登場。  
◎國酒伊彌彦 純米吟醸 720ml 1,980円



**〈高野酒造〉**  
越後杜氏の伝統の技を受け継ぎながら、現代の嗜好に合う新たな酒造りにも取り組む。今回は、ひんやりと涼しい貯蔵庫でひと夏越しした熟成酒がお目見え。  
◎越路吹雪 秋あがり 純米吟醸 720ml 1,650円



◎10月10日(木)→14日(月・祝)  
◎ウイング館9階催会場 ※最終日は午後4時で閉場。  
後援：新潟県、南魚沼市、村上市

酒蔵数日本一※を誇る新潟県内の蔵元が、自慢の酒を一堂に持ち寄り、個性豊かな美味しい地酒を味わっていただくイベントです。  
あべのハルカス10周年を記念して、近鉄本店で開催します。  
※国産酒の統計データより。

**〈北雪酒造〉**  
「朱鷺の國」は、キレが良く飲み飽きない、すっきりとした辛口のお酒。売上金の一部をトキ保護基金に寄付しています。



◎朱鷺の國 720ml 902円

**佐渡**  
深く旨みのある  
辛口系。



今年穫れたての  
早くも会場に到着!

**にいがたの新米特集**  
土壌が肥沃なため、肥料を多く投入する必要のない新潟県の米作り。ピュアな美味しさをこの機会にお楽しみください。



10月10日(木)~14日(月・祝) 南魚沼新米、村上市塩引き鮭 試食販売  
炊き立ての替沢をお家で堪能  
〈ひらくの里ファーム〉  
魚沼産コシヒカリ 300g 540円  
新潟伝統のこはんのお供  
〈永徳〉鮭の焼漬 3切 881円

新潟味噌をお家で造ろう  
〈SALON85〉  
ホームメイド味噌キット 約600g(完成時) 2,700円  
味噌造りワークショップも開催。  
詳しくはホームページで▶

このほかにも、  
28の蔵元が登場! ※原不同  
※20歳未満の方へのお酒の販売はいたしません。※売場での飲酒につきましては、お車を運転される方と20歳未満のお客さまはご遠慮ください。

**スナック ニイガタ**  
新潟の地酒を楽しむ  
期間中、地酒30種類以上の中からお好みの3種を、会場でお飲みいただけます。このイベントでしか味わえない銘柄も登場! 新潟にちなんだおつまみとともに、本場気分をお楽しみください。  
スナックチケット 1枚 日本酒50ml×3杯、おつまみ付 1,200円  
お通しラスク ※写真はイメージ。  
にいがた酒の陣 OSAKA  
「スナックニイガタ」限定 **越乃晴明** 各日限定100杯  
出展酒蔵の日本酒、35種類をブレンド。このイベントを楽しんでくださったみなさまのこれからの、晴れ晴れと明けてゆくようにとの願いが込められています。  
越乃晴明  
こしはれあかず  
A bright future awaits you.

新潟の優れたプロダクツ  
「にいがたもん」をご紹介します!

同時に  
◎10月10日(木)→14日(月・祝)  
◎ウイング館9階催会場 ※最終日は午後4時で閉場。

**佐渡の無名異焼**  
佐渡金山の「無名異土」を使い、佐渡の風景を表現したマグカップ。  
〈永柳陶房〉マグカップ 4,400円

**安田瓦**  
江戸時代末期に興った「安田瓦」の伝統技法と質感を活かした酒器。  
(TSUKI)CUP45 2,860円

**村上木彫堆朱**  
新潟県村上市に古くから伝わる漆工芸。使うほどに色艶が増します。  
ぐい呑み 8,800円