

2026年1月16日(金)

15:00~18:00

(14:00受付開始)

会場 西鉄ホール

(ソラリアステージビル 6F)

GI FUKUOKA

Geographical Indication

スタートアップイベント

基調講演

「GI福岡の現在地と未来」

GI福岡管理委員会 木下宏太郎

(株式会社喜多屋 代表取締役社長)

パネルディスカッション

「清酒で紐解く福岡の文化」 司会:佐々木理恵

タレント:岡澤 アキラ

GI福岡蔵元代表:山口 哲生(福岡県酒造組合会長)

日本酒ソムリエ:千葉 麻里絵

福岡SAKEスクール主宰:永石 りさ



岡澤アキラ



千葉麻里絵

福岡県産「日本酒×食」

千葉麻里絵氏による「福岡の日本酒×食」のペアリング体験を実施

主催:福岡国税局

後援:福岡県

協力:GI福岡管理委員会、福岡県酒造組合

西鉄ホール:〒810-0001 福岡市中央区天神2丁目11番3号ソラリアステージビル6F



スタートアップ イベント

福岡県産「日本酒×食」

千葉麻里絵氏による「福岡の日本酒×食」の
ペアリング体験を実施

2026年
1月16日(金)

15:00~18:00 (14:00受付開始)

会場 **西鉄ホール**

「GI福岡とは」 ~馥郁(ふくいく)たる香りを持ち、旨味に富み余韻がきれいな酒~

福岡県産の清酒は、2025年10月1日に国税庁より地理的表示(GI)に指定されました。

福岡の清酒は総じて、馥郁(ふくいく)たる香りを持ち、旨味に富み余韻がきれいなお酒です。

甘辛く旨味の多い福岡の料理に寄り添うように進化してきたため、福岡の郷土料理の味を邪魔することなく、むしろ、食と一体となってバランスよく味わいを形成しています。

時間	プログラム	登壇者
14:00~15:00	受付開始・開場	
15:00~15:05	主催者挨拶	福岡国税局長：小澤 研也
15:05~15:10	来賓挨拶	福岡県副知事：江口 勝
15:10~15:13	PR動画放映	
15:13~15:43	基調講演	「GI福岡の現在地と未来」 GI福岡管理委員会 木下宏太郎 (株式会社喜多屋 代表取締役社長)
15:43~16:43	パネルディスカッション	「清酒で紐解く福岡の文化」 タレント (福岡県出身) 岡澤 アキラ GI福岡蔵元代表 山口 哲生 (福岡県酒造組合会長) 日本酒ソムリエ 千葉 麻里絵 福岡SAKEスクール実行委員会 永石 りさ 【モデレーター】 佐々木 理恵
16:43~17:00	休憩	
17:00~17:05	鏡開き	服部 誠太郎 (福岡県知事)、岡澤アキラ、千葉 麻里絵、山口哲生、永石りさ 木下宏太郎、森永一弘 (酒造組合副会長)、主催者
17:05~17:07	乾杯	福岡県知事: 服部 誠太郎
17:07~18:00	試飲会	GI認定酒と福岡県の食材を利用した料理とのペアリング

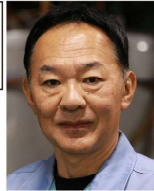
総
合
司
会



佐々木 理恵
ニュースキャスター

-プロフィール-
NHK「おはよう九州沖縄」メインキャスター。九州沖縄の顔の顔として毎朝ニュースと気象予報を二刀流で伝えている。NHKキャスター歴 18 年。福岡出身。九州大学芸術工学部修了。気象予報士・防災士、経営学修士。
「デザイン ×MBA× 気象予報」の視点で、経済・気候変動、地域文化まで幅広く取材・報道を続ける。
酒蔵取材を続けるなど日本酒にも造詣が深い。造り手の哲学や土地のストーリーに深い関心を寄せている。

基
調
講
演



木下 宏太郎
株式会社喜多屋 代表取締役社長
喜多屋7代目蔵元
福岡県酒造組合参与

-プロフィール-
1962年生まれ。福岡県八女市出身。
久留米大学別荘高等学校、東京大学農学部農産化学科微生物利用学研究室卒業。
1820年の喜多屋創業以来継承されてきた家業「主人自ら造るべし」を興業する。
2013年 International Wine Challenge 第1位チャンピオンサケ受賞
2020年 International Wine Challenge スパークリング酒部門第1位スパークリングトロフィー受賞
2022年 International Wine & Spirits Competition 最高賞・焼酎プロデューサートロフィー受賞
2023年 尚書館賞受賞
2025年 Kura Master スパークリング酒部門第1位審査員委員受賞

ゲ
ス
ト



岡澤 アキラ
タレント

-プロフィール-
1993年生まれ福岡県太宰府市出身。
高校時代の先生から身長が高かったことを理由にモデルを勧められ芸能の道へ進み20歳の時にタレントデビュー。
2025年春から FBS 福岡放送局の朝の情報番組「バリはヤッ!」にメインMCに抜擢され顔の顔となる。
福岡では知らない人がいないほどの知名度を誇る。
目標は岡澤アキラが「福岡の魅力のひとつ」になること。

パ
ネ
リ
ス
ト



千葉 麻里絵 / Marie Chiba
日本酒ソムリエ

-プロフィール-
日本酒ソムリエ、第14代酒サムライ、西麻布 EUREKA! オーナー。
岩手県出身。保険業界のシステムエンジニアから飲食業界に憧れて転職。
飲食店で勤務するなかで日本酒に興味を持ち、日本全国の酒蔵や酒販店を訪ねるようになる。酒蔵総合研究所の研修に参加するなど日本酒の専門知識を習得し、化学的見識から一人ひとりに合わせた日本酒を提供することで人気を博すようになる。口内調味やペアリングというキーワードで新しい日本酒体験を作り、新しい日本酒のスタイルを日々模索している。2019年には日本酒や日本の食文化を世界に発信する「酒サムライ」に就任。国内外の日本酒ファンを魅了し続けている。

パ
ネ
リ
ス
ト



山口 哲生
福岡県酒造組合会長
株式会社山口酒造場 11代目 当主

-プロフィール-
2003年に家父の天祥楼の伝達儀式により11代目を襲名。
「造るのは nippon のこころです」を指針に掲げ、日本酒製造業の枠を超え「nippon のこころ製造業」として日本のよみの、日本人の素晴らしさを世に伝えたいとする。
2016年、経営理念策定、尚情蔵(しょうじょうくら)竣工。
酒質の向上や輸出などに取組む。

パ
ネ
リ
ス
ト



永石 りさ
LSP 株式会社 取締役 / 福岡 SAKE スクール主幹

-プロフィール-
2003年より、前職にて福岡県酒造組合とともに働く女性を対象にした「お酒の学校」や「日本酒の日イベント」等、福岡の日本酒プロモーションを担当として9年間従事。学校の卒業生は400人超。その後も「お酒の学校同窓会」の企画運営を受託。
2015年 FBO 公認明酒師取得。
2019年に「福岡 SAKE スクール」を開校し、蔵元と手結びを結び場を運営(後援:福岡県酒造組合)。2026年春に7期生開講予定。