

2023年2月22日

伊賀鉄道友の会  
伊賀鉄道株式会社

## 伊賀の銘酒を列車で味わう！ 『利き酒とれいん』を運行します！

伊賀鉄道株式会社と、そのサポーターズクラブである伊賀鉄道友の会では、伊賀・名張地域の全蔵元のお酒を取り扱う株式会社菊野商店の協力を得て、伊賀鉄道の列車内で、伊賀市のお酒を召し上がっていただく『利き酒とれいん』を運行します。伊賀鉄道友の会が本イベントを主催するのは、今回で2回目となり、約3年半ぶりの運行となります。

忍者市（上野市）駅～伊賀神戸駅を臨時列車で1往復する間（約1時間）に、伊賀市にある5つの酒蔵のお酒（8種類）を順にお楽しみいただきます。また、伊賀市で活躍する野菜ソムリエである前 淳子さんによる特製おつまみをご賞味いただきます。

自然豊かな車窓を眺め、のんびりと走る列車の揺れを感じながら、伊賀の銘酒で心地よいほろ酔い気分を味わってみてはいかがでしょうか。なおご乗車には、事前のお申し込みが必要となります。お申し込み方法等、詳しい内容は別紙のとおりです。

《2019年の利き酒とれいんの様子》



《8種類の銘柄》



別 紙

1. 名 称 伊賀の銘酒を列車で味わう！『利き酒とれいん』
2. 運 転 日 2023年3月25日（土）
3. 運転区間 忍者市（上野市）駅～伊賀神戸駅 臨時列車1往復
4. 運転時刻 午前・午後に各1往復運転

◎第1便

忍者市（上野市）駅10時50分集合、受付

往路 忍者市（上野市）駅11時23分発→伊賀神戸駅11時53分着

復路 伊賀神戸駅11時54分発→忍者市（上野市）駅12時27分着

◎第2便

忍者市（上野市）駅13時50分集合、受付

往路 忍者市（上野市）駅14時19分発→伊賀神戸駅14時53分着

復路 伊賀神戸駅14時54分発→忍者市（上野市）駅15時27分着

※両列車共、途中駅での乗降はできません。

5. 募集人員 各便共36名（合計72名、満員になり次第募集終了）  
※第1便か第2便かのどちらか片方のご乗車となります。  
両方の乗車はできません。  
※20歳未満のお客様はご乗車できません。当日受付で年齢を確認いたしますので、運転免許証等の年齢が確認できる公的書類をご持参願います。
6. 旅行代金 お一人様 3,000円（税込）  
※忍者市（上野市）駅～伊賀神戸駅の1往復に必要な運賃を含みます。  
※忍者市（上野市）駅へは公共交通機関にてお越しください。なお、忍者市（上野市）駅まで、一日フリー乗車券（大人740円）を使ってお越しの際は、旅行代金は差額分のみお支払い（お一人様2,260円）ください。当日受付で一日フリー乗車券をご呈示ください。
7. お申し込み方法  
忍者市（上野市）駅へ直接お越しいただくか、お電話によりお申し込みください。（メール・FAX等のお申し込みは不可）  
**忍者市（上野市）駅 電話0595-21-3231**  
**お申し込み開始は、2023年3月1日(水)午前10時00分です。**  
お申し込みの際、参加者（代表者）のお名前・ご住所・ご連絡先・乗車希望列車をお尋ねします。

お申し込み締切は、2023年3月20日（月）です。但し、先着72名様で締切とさせていただきます。

#### 8. 車内でお楽しみいただくお酒（5蔵8種、順不同）

蔵元名	銘柄	味の特徴
大田酒造	★半蔵 純米大吟醸 花ラベル	神の穂を全量使用し、新酒の味わいを活かした、爽やかな喉ごしのお酒。若々しさを感じられる香り豊かな味わい。
	霧隠才蔵 特別純米生原酒 神の穂	無濾過うすにごり生原酒。ほのかに感じる炭酸が日本酒本来の旨みと重なり、爽やかでキレの良い味わい。
森喜酒造場	★春のるみ子 特別純米 無濾過生原酒	槽口（ふなくち）から出てきたお酒をそのまま瓶詰めした無濾過、無添加、無加水の今季生まれたての純米生原酒。
	二代目石川五右衛門 純米 吟醸 活性にごり酒	瓶内発酵が続く活性にごり酒。すっきりとした辛口、フルーティーな吟醸香と濃厚な旨味を味わえます。
中井酒造場	三重錦 辛口純米	旨味がしっかりと出たすっきりとした辛口のお酒。
橋本酒造場	俳聖芭蕉 純米吟醸	秋田流・華酵母を使用して低温でじっくり仕込まれた、香り高い含み香、軽い後味の繊細な味が楽しめる純米吟醸。
若戎酒造	伊賀忍者 純米吟醸	酒造好適米「五百万石」を100%使用した、ふくよかな味わいでキレのあるお酒。
	★義左衛門 純米大吟醸 春だもん	春らしい華やかな香りとさらっとキレのいい味わいの純米吟醸。

- ※ ★印のお酒は、季節限定品です。
- ※ あらかじめご用意します「伊賀焼のおちょこ」で8種類のお酒を1杯ずつ順にお楽しみいただきます。追加のお酒は1杯200円（税込）で販売いたします。
- ※ 車内では、一部の酒造場のスタッフが解説をいたします。

#### 9. 車内でお楽しみいただくおつまみ

野菜ソムリエ 前 淳子さんによる旬の食材をたくさん使った、特製おつまみをご用意します。

※前 淳子さん・・・伊賀市上野西大手町在住。

2011年野菜ソムリエの資格を取得。

伊賀市を中心に活動。

#### 10. コラボイベントについて

当日、上野市駅前多目的広場にて「株式会社まちづくり伊賀上野」が企画する“楽しい美味しい伊賀イベント”とコラボします。

『利き酒とれいん』で召し上がったお酒の販売や、伊賀鉄道のPRブースも設置。子供や大人が体験できる鉄道に因んだワークショップ等のほか、キッチンカーの出店もあります。こちらも是非ご来場ください。詳しくは下記までお問い合わせください。

株式会社まちづくり伊賀上野 電話0595-51-5504

11. その他 内容は都合により変更する場合がございます。ご了承ください。

以 上