

① 申請者	◎伊丹市、尼崎市、西宮市、芦屋市、神戸市	② タイプ	地域型 / シリアル型 A B C D E				
③ タイトル							
(ふりがな)	「いたみもろはく」と「なだのきいっほん」 くだりざけがうんだめいじょうち、いたみとなだごごう						
<p>「伊丹諸白」と「灘の生一本」</p> <p>下り酒が生んだ銘醸地、伊丹と灘五郷</p>							
④ ストーリーの概要（200字程度）							
<p>江戸時代、<sup>いたみ</sup>伊丹・<sup>にしのみや</sup>西宮・<sup>なだ</sup>灘の酒造家たちは、優れた技術、良質な米と水、酒輸送専用の<sup>たるかいせん</sup>樽廻船によって、「<sup>くだりざけ</sup>下り酒」と称賛された上質の酒を江戸へ届け、清酒のスタンダードを築きました。酒造家たちの技術革新への情熱は、伝統ある酒蔵としての<sup>きようじ</sup>矜持と<sup>しんしゆ</sup>進取の<sup>きふう</sup>気風を生み、「<sup>ほんしんかん</sup>阪神間」の文化を育みました。</p> <p><sup>ろっこうさん</sup>六甲山の風土と人に恵まれたこの地では、水を守り米を育てる人々、祭りに集う人々、酒の<sup>か</sup>香漂う酒造地帯を訪れ、<sup>くらびら</sup>蔵開きを楽しむ人々が共にあり、400年の伝統と革新の清酒が造られています。</p>							
							
<p>現存する日本最古の酒蔵 「<sup>きゆうおか</sup>旧岡田家住宅・酒蔵」</p>		<p>さまざまな酒造会社が<sup>たるかいせん</sup>樽廻船の模型や実際に使われていた酒造道具等を展示</p>		<p>酒造りの天与の<sup>てんよ</sup>霊水<sup>れいすい</sup>湧き出る「<sup>みやみず</sup>宮水」</p>			
							
<p>至る所で清酒文化活性化の取組みがなされている</p>							
⑤ 担当者連絡先							
担当者氏名	中本 賢一						
電 話	072-744-2088	FAX	072-780-4068				
E-mail	nakamotok@city.itami.lg.jp						
住 所	伊丹市千僧1-1 伊丹市役所総合政策部空港・広報戦略室 都市ブランド・観光戦略課						

※昨年度申請実績

平成30年度申請タイトル
六甲山麓 清酒＜SAKE＞物語 ～日本一の酒どころ 伊丹と灘の不易流行にとことん酔う～
変更内容
<ul style="list-style-type: none"><li>・タイトルを一新し、ストーリーの中で、流通（伊丹・灘から江戸への「下り酒」・樽廻船）・原材料（水、米）などの記述に重点を置き、ダイナミックさを重視した。</li><li>・構成文化財をストーリー順に並び替えるとともに、ストーリーを補完する説明に修正した。</li><li>・地域活性化計画は「活用整備事業」及び「人材育成事業」に重きをおき、「調査研究事業」「普及啓発事業」「情報コンテンツ作成事業」のバランスを見直した。</li></ul>