

大阪モノレールの日本酒列車 備前焼の里岡山 ～ぐい呑みひとつプレゼント 備前焼でいただく岡山の地酒～

11 月 15 日(土)に大阪モノレールの日本酒列車 備前焼の里岡山を運行します。

岡山が誇る伝統工芸「備前焼」のぐい呑みを片手に、地元の銘酒を 6 種類味わえます。乗車のお供に、備前焼のぐい呑みをプレゼント♪受付でお気に入りの一点物をお選びください。手に馴染む土の温もりと、酒を引き立てる陶肌が、いつもの一杯を格別なものにしてくれます。

車内では備前焼の第一線で活躍する作り手によるトークを開催。酒器としての備前焼の魅力や使い方までプロの目線でたっぷりとご紹介します。

お食事は、岡山の老舗弁当屋さんが心を込めて作るハレの日を彩る二段弁当。鰯や牛肉、海老、そして岡山を代表する郷土料理「ばら寿司」を贅沢に盛り込みました。

地酒、味覚を楽しみながら「備前焼」の魅力を感じ、ぜひファンになってください。



記

1. 主催 大阪モノレール株式会社、大阪モノレールサービス株式会社、岡山県
2. 協力 協同組合岡山県備前焼陶友会、備前市
3. イベント名 大阪モノレールの日本酒列車 備前焼の里岡山
～ぐい呑みひとつプレゼント 備前焼でいただく岡山の地酒～
4. 日時 2025 年 11 月 15 日(土) 第一便 13 時 15 分～15 時 00 分
第二便 18 時 52 分～20 時 35 分
5. 運行経路 万博記念公園駅⇒門真市駅⇒大阪空港駅⇒万博記念公園駅
6. 参加費用 6,000 円(税込)

7. 定員 各便 124 名（最小催行人数各便 80 名）

8. 車内でお楽しみいただける内容

・地酒とお弁当

備前焼のぐい呑みで飲む、岡山県の地酒 6 種類。

岡山老舗のお弁当屋さんが作る、ハレの日を彩る二段弁当。

鯖や牛肉、海老など多彩なおかずと岡山の郷土料理「ばら寿司」を詰め込んだ華やかな逸品です。

・車内での催し

備前焼の第一線で活躍する作り手によるトークを開催。酒器を始めとした備前焼の魅力や使い方までプロの目線でたっぷりご紹介します。

イベント参加で、さらに備前焼ゲットのチャンス！どんな備前焼が当たるかは当日までのお楽しみ。

9. チケット販売 2025 年 10 月 18 日（土） 13 時 30 分 販売開始

10. 今後の日本酒列車の運行予定

・2025 年 12 月 13 日（土） 佐賀県



（列車内イメージ）

【お問い合わせ】 大阪モノレールサービス株式会社
杉浦・鉤谷

TEL.06-6319-9785 FAX.06-6319-9786

大阪モノレールの日本酒列車

備前焼の里 岡山



ぐい呑みひとつプレゼント！

備前焼でいただく岡山の地酒



大阪モノレールは開業 **35** 周年

集合・解散

万博記念公園駅

2025年11月15日(土)

第一便 受付 12:15~12:45 運行時間 13:15~15:00

第二便 受付 18:00~18:30 運行時間 18:52~20:35

料金 地酒(3合程度) 弁当付 **6,000円** (税込)

主催：大阪モノレール株式会社、大阪モノレールサービス株式会社、岡山県

協力：協同組合岡山県備前焼陶友会、備前市

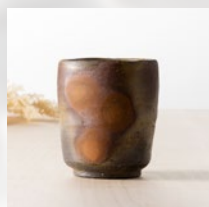
お問合せ：大阪モノレールサービス株式会社イベント推進係 06-6319-9785 (平日 9:30~17:30)

1便あたり定員 124名(最少催行人数 80名)

 大阪モノレール

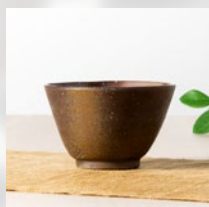
岡山の伝統工芸「備前焼」

備前焼の様々な模様は窯の内部で生じた色の変化で、1つとして同じものはありません。人間の手の介在しない自然の神秘の力でできた模様と言えます。



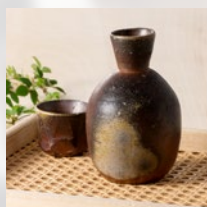
窯変（ようへん）

「いぶし焼」により、黒、暗灰色、青色などに発色。



胡麻（ごま）

燃料の灰が高温焼成によるガラス化でふりかけた胡麻のような粒模様。



棧切（さんぎり）

灰や炭に埋もれた状態で焼かれることで灰青色や黒褐色に変色。



緋襷（ひだすき）

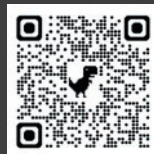
薄い茶色の備前焼の素地に藁をあてて焼成すると緋色に発色。

選べる！



日本酒列車ご参加の方に
ぐい呑みを1つプレゼント！

備前焼について
もっと知りたい方はこちら



<https://touyuuikai.jp/history.html>

車内で楽しむ岡山の地酒

備前焼のぐい呑みで飲もう！



宮下酒造
極聖

高島雄町 特別純米

雄町発祥地区で栽培された高島雄町米を使用。米の旨みと芳醇な香りが広がる、落ち着いた味わい。



利守酒造
酒一筋

赤磐雄町 純米大吟醸

希少な赤磐雄町米を贅沢に使用。フルーティーな香りと滑らかな舌触り、気品ある旨みが調和する逸品。

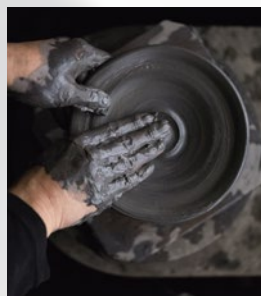
この他、全6種類のお酒をご用意しております。

お弁当も岡山づくり



岡山老舗のお弁当屋さんが作る、ハレの日を彩る二段弁当。鯖や牛肉、海老など多彩なおかずと岡山の郷土料理「ばら寿司」を詰め込んだ華やかな逸品です。

もっともっと備前焼



日本酒列車内では、直接話せる機会の少ない備前焼のプロに実際会って話を聞ける、お話し会を開催！備前焼を知れば、岡山がもっともっと美味しく楽しくなること間違いなし。

イベント参加でさらに備前焼ゲットのチャンス！どんな備前焼が当たるかは当日までのお楽しみ。

申込方法 大阪モノレールの日本酒列車

QRを読み取り、LivePocket-Ticket-からお申込みください。お申込みの際は、チケット販売ページに記載の注意事項をご確認ください。お申込みにはLivePocket-Ticket-の会員登録が必要です。

食べものと飲みものは
持ち込み自由なぞう！

大阪モノレールキャラクター
モノぞう
©OSAKA MONORAIL



申込みはこちら

申込期間 2025年10月18日(土)13:30 から 11月14日(金)12:00まで

大阪モノレールの日本酒列車 備前焼の里岡山

取材申込書

FAX:06-6875-6302 大阪モノレール株式会社 広報室行

■開催日時：2025年11月15日（土）
受付時間 第一便：12:15～12:45 運行時間 第一便：13:15～15:00
第二便：18:00～18:30 第二便：18:52～20:35

■会場：大阪モノレール 万博記念公園駅 イベント広場など

※取材にお越しいただける方はお手数ですが、必要事項をご記入の上、**11月14日（金）15時までに**
FAX または電子メール（okt-pr-admin@osaka-monorail.co.jp）にて送付くださいますようお願い申し上げます。

■貴社名：	
■媒体名：	
■部署名：	
■ご芳名：	
■ご連絡先 TEL：	FAX：
■携帯番号：	
■e-mail アドレス：	
■撮影の有無：	有（ムービー/スチール 計 人） ・ 無
■大阪モノレールの日本酒列車 備前焼の里岡山 への乗車有無	
有（ムービー/スチール 計 人） ・ 無	

- ・当日は、受付にて会社名及び名刺の提出をお願いします。
- ・取材中は必ず当日お渡しするプレスパスを着用してください。
- ・当日は、職員の指示・誘導に従ってください。
- ・駐車場のご用意はございませんので、ご了承願います。

<個人情報の取り扱いについて>

ご記入いただいた個人情報は、取材等の業務連絡、並びに当方からの情報提供に使わせていただきます。
第三者への提供は行いません。

＜取材申込に関するお問合せ先＞
大阪モノレール株式会社 広報室
TEL:06-6170-4825 FAX:06-6875-6302