

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



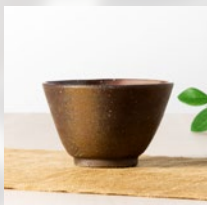
岡山の伝統工芸「備前焼」

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。



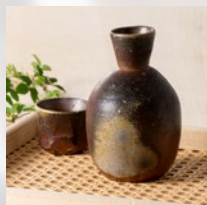
窯変（ようへん）

「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）

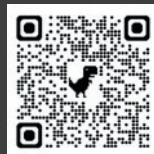
薄い茶色の備前焼の素地に藁をあてて焼成すると緋色に発色。

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。



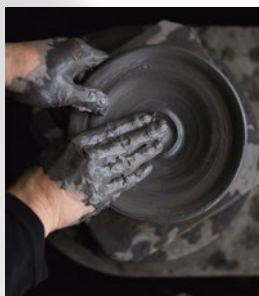
お弁当も岡山づくり



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