



2017年5月26日

「酒×肴 幻の日本酒と肴の結びを楽しむ利き酒イベント」

開催のお知らせ

2015年12月に浅草で開業し、日本全国から美味しいもの・匠の技を探し出し紹介している《まるごとにつぼん》（取締役社長／小笠原 功）が、2017年6月3日（土）、4日（日）の2日間、「酒×肴 幻の日本酒と肴の結びを楽しむ利き酒イベント」を開催いたします。

《まるごとにつぼん》は、専属のバイヤーが日本全国に出向き、いまだ日本では広く知られていない名品を探し出し、お客様に提供することをコンセプトにしています。日本酒に対しても、《まるごとにつぼん》に所属する元杜氏の女性利酒師が、知る人ぞ知る酒蔵をセレクト、且つ《まるごとにつぼん》の店頭では直接お客様と接しています。

——本当に美味しいお酒を味わってもらいたい。今はまだ有名とは言えませんが、誠実にお酒に向き合い、魂を込めた良い仕事をしている酒蔵をもっと知ってもらいたい。男性はもちろん、女性にもその美味しさを実感してほしいのです。【利酒師：藤生安津子】

その熱い思いが今回の企画に結実いたしました。来たる3日と4日は全国から厳選された酒蔵がそれぞれ10蔵ずつ揃います。そして、日本酒といえば肴。出展された日本酒との相性抜群の肴にも工夫を凝らし、酒×肴の絶妙なハーモニーもお楽しみいただけます。

各酒蔵からは杜氏もご来館くださり、当館の利き酒師・藤生とのトークショーにて、酒造りへのこだわりが始まり、日本酒の奥深い魅力、多様な味わい方に接することができる大変貴重な機会となります。

ここ数年に亘り日本酒は、20代を中心とした女性に人気急上昇しています。各蔵元も女性を意識した味と香りの研究、更にはネーミングやボトルデザインなど多様な商品開発に取り組んでいます。今イベントでも、こうした時勢を汲み、女性も楽しめる内容となっております。

ぜひとも下記の概要で開催されますこの貴重なイベントの趣旨をご理解くださり、貴媒体にてお取り上げくださいますようお願い申し上げます。

記

- 開催日時：2017年6月3日（土）・4日（日）12:00～17:00
- 会場：《まるごとにつぼん》 3F イベントスペース「みんなでたいけん」
- 参加費：前売券 2,000円 当日券 2,500円（チケット10枚綴り・オリジナルお猪口付き）
※前売券は、《まるごとにつぼん》館内1F・蔵、Peatixで6月2日（金）まで販売

【出展予定蔵元】

- 3日（土）竹の露、松井酒造店、滝澤酒造、田嶋酒造、英君酒造、分福酒造、八千代酒造、尾畑酒造、近藤酒造、秋田清酒
- 4日（日）鈴木酒造店、会津錦、武の井酒造、高橋商店、木戸泉酒造、大倉本家、簸上清酒、尾畑酒造、近藤酒造、秋田清酒

以上

藤生 安津子 プロフィール

ふじゅう・あつこ／まるごとにつぼん利酒師。兵庫県佐用郡生まれ、神戸育ち。アパレルメーカーでバイヤーを担当。20年前に日本酒の魅力に目覚め転職。神戸酒心館で約7年、酒蔵の行事と日本文化を学び、伏見の藤岡酒造で蔵人として約3年間修行。小布施の酒蔵を立て直したセーラ・カミングスに刺激を受けたことも背中を押した。地方創生事業に興味があったことから《まるごとにつぼん》の利酒師として就職。全国をくまなく訪ね、大小を問わず魅力的な酒蔵の発掘に取り組んでいる。



■ 出品銘柄のご紹介 ～珍しく、かつ女性好みのラインナップ～

★花から生まれた“花酵母”のお酒

武の井酒造（山梨県北杜市）：武の井 純米吟醸 さくら酵母仕込み



山梨県・武の井酒造は慶応元年（1865年）創業。八ヶ岳南麓の伏流水で仕込む、日本酒と純米本格焼酎の酒蔵。納得のいく酒造りをすべく蔵主自らが仕込みの指揮を執り、東京農大で酒造りを学んだ若者2人がその脇を固め、通好みの酒を醸しています。

武の井酒造からは、「花酵母（※）」をもちいた「武の井 純米吟醸さくら酵母仕込み」や「武の井 純米吟醸つばき酵母仕込み」「武の井 純米吟醸ひまわり酵母仕込み」などが出品されます。本来は3か月の期間限定出荷の貴重なお酒です。

※花酵母／一般的に酒造りに広く使用されている酵母は、酒のもろみから分離されてきましたが、東京農大の研究室によって、花から様々な香味を醸し出す優良酵母を分離することに成功。まさに、花からの贈り物というべき天然の酵母です。

★自立した女性をイメージした、艶やかな花魁風ラベル

近藤酒造（愛媛県新居浜市）：華姫桜 紫雅



愛媛県・近藤酒造は明治11年（1878年）に創業。蔵は平成20年、愛媛県で唯一、平成の名水百選に選ばれた「つづら淵」の近くにあり、約110mの深井戸から絶え間なく湧く天然水と愛媛県産の米で醸しています。特に純米酒等には、地元新居浜市の契約農家の手による愛媛県産松山三井を使用しています。

◎華姫桜 雅 紫ラベル

日本の国の花である「桜」と愛媛県の「姫」、そして宴を彩る「華」が由来。地元こだわった酒造りを行いたいとの思いから命名。岡山県産で幻の酒米といわれる「雄町米」を使用し、バナナやメロンのような香りと風味、七号酵母が醸し出す、柔らかな口当たりと膨らみが特徴です。自立した女性に向けた花魁風女性のイラストは、社長自ら依頼した、デザイン会社「プラネットリンク」によるもの。

★夏限定、ネーミングも、見た目も美しいにごり酒

高橋商店（福岡県八女市）：繁^み柁 夏に夢る雪



福岡県・蔵元繁柁（高橋商店）は、享保2年（1717年）創業で300年の歴史を誇ります。厳選された福岡米を、時間をかけて精米から行い、カリウム、リン酸、マグネシウムを適度に含んだ矢部川の伏流水を使用するなど、随所にこだわりがある酒蔵です。

◎繁柁 夏の限定酒

淡い雪のような、美しいにごり酒。冷たく冷やして飲むと、スッキリとドライに感じます。フルーティーな香りと、ほのかな甘みが口の中でふわっと広がる、軽やかな口当たり。ソフトタイプの純米吟醸にごり酒です。シャンパングラスやロックグラスに氷を浮かべて愉しむのも一興。

★夏限定、幻想的なスパークリング

秋田清酒（秋田県大仙市）：出羽鶴 純米吟醸 クラムボン



秋田県・出羽鶴酒造（秋田清酒）は、幕末の1865年創業。酒米栽培から杜氏・蔵人が関わり、良質の原料米を育てるといって徹底したこだわりをもつ酒造。仕込水は出羽丘陵の雪解け水を水源とする天然の地下水。緑の豊富な山々から地下に浸み込み、幾重の地層を透過して湧き出る水は清冽でやわらかく、出羽鶴の特長であるなめらかでキメ細かい酒質をかたちづくっています。

◎出羽鶴 純米吟醸 クラムボン

宮沢賢治の童話「やまなし」に出てくるキャラクターから命名。このストーリーのように幻想的で、水の中の泡や光のような揺らぎのある感じが表現されています。しぼりたてを思わせるようなフレッシュな香味と、微量の炭酸ガスを含んだ軽快なタイプのお酒です。

★味も見た目もワインのような日本酒

木戸泉（千葉県いすみ市）：純米 AFS 生酒



千葉県・木戸泉は、明治12年創業。日本酒の長期熟成酒を初めて世に出し、添加物や農薬、化学肥料を一切使用しない製法を追求するなど、独自の製法を追求する酒蔵です。

◎純米 AFS 生酒

木戸泉といたら AFS というほど、いまや看板商品ともなった銘柄。

名前もその味わいも日本酒ばなれした新感覚。

甘味と酸味が特徴的で日本酒よりは白ワイン？

ワインのように日本酒も長期熟成させるにはどうしたらよいかを試行錯誤を重ね、苦労の末たどりついた「高温山廃一段仕込み」※という独特の製法でつくられています。

※日本酒は通常、原料の米・米麴などを3回に分けて仕込むことから三段仕込みと言われる仕込み方法が一般的です。しかし、この『AFS』は原料の米・米麴を一度に全て入れて仕込む一段仕込みという方法で仕込みます。この方法で仕込むと甘味と酸味が強調されて日本酒とは思えない味わいに仕上がります。また、普通の仕込み温度は8℃前後のところ、木戸泉では麴菌がデンプンを糖化する最適温度といわれる55℃の高温で仕込んでいます。

■まるごとにつぼんの施設概要

所在地	東京都台東区浅草2丁目6番7号		
運営	株式会社まるごとにつぼん		
開業日	2015年12月17日(木)		
階数	地上4階		
アクセス	電車	つくばエクスプレス「浅草」駅から徒歩1分、東武スカイツリーライン「浅草」駅から徒歩7分、東京メトロ銀座線「浅草」駅から徒歩8分、都営浅草線「浅草」駅から徒歩8分	
駐車場	64台(有料)		
営業時間	1階～2階	食品、物販、カフェ、サービス、その他ショップ	10:00～20:00
3階	サービス、その他		10:00～21:00
4階	レストラン		11:00～23:00※店舗ごとに営業時間が異なります。
休業日	年中無休		
ホームページ	http://marugotonippon.com/		



■お問合せ先■

株式会社 まるごとにつぼん 営業部

〒111-8535 東京都台東区浅草2-6-7 Tel : 03-3845-6900 Fax : 03-3845-6904

広報・販促担当 芳永 桜香 (よしなが・おうか)