

約 70 蔵約 500 種類が一堂に集結！

2019 年 10 月

酒米づくりに関わる酒蔵の日本酒に注目！！

フレンチの名店も登場。日本酒とフードの斬新なペアリングをご提案！

日本酒まつり

・会 期:10 月 24 日(木)~28 日(月)※連日 10 時 30 分~午後7時 30 分まで、最終日は午後 6 時閉場

・会 場:日本橋高島屋 S.C.本館 8 階催会場

昨年初めて日本橋高島屋 S.C.本館で開催し、日本酒愛好家に好評を得た「日本酒まつり」。本年もこだわりの日本酒を醸し出す酒蔵の逸品を中心に、さらにパワーアップさせて開催いたします。

「農！と言える酒蔵の会」 ※日本橋高島屋新登場



「農！と言える酒蔵の会」参加酒の一例

日本酒は最近海外でも「SAKE」として認知度が高まりつつありますが、世界的に人気のお酒といえばワインです。ブルゴーニュでは「自社畑でワイン造りを行っている生産者」のことを「ドメーヌ」と呼びます。家族経営のところが多く、自分好みの味わいを造る「ドメーヌ」を探すのは通の楽しみです。日本酒の場合、全国に約 1,400 カ所もあると言われる酒蔵の中でも、「酒米」の栽培から醸造まで関わっている酒蔵は限られています。本年 7 月に設立された「農！と言える酒蔵の会」は、その中でも主原料

の酒米にこだわった 12 の酒蔵が立上げました。米作りと日本酒造りが一体となって醸し出された、日本酒本来の品質と文化的魅力を広く発信していくことを目指しています。

今回、誕生したばかりの「農！と言える酒蔵の会」が新登場。酒井酒造（山口県）、一ノ蔵（宮城県）、丸本酒造（岡山県）、関谷醸造（愛知県）、大和川酒造店（福島県）、森喜酒造場（三重県）の 6 酒蔵の蔵元が来場し、米作りへの思いをご案内しながら試飲宣伝販売をいたします。コーナーに開設した BAR では、自社で栽培した酒米を使った、入手が難しい銘酒をセレクトし、会場で飲み比べをお楽しみいただけます。

<イベント> 「農！と言える酒蔵の会」トークショー

・日時：10 月 26 日（土）午後 2 時から

・参加蔵元：秋鹿酒造 代表取締役 奥 裕明氏、泉橋酒造 代表取締役 橋場 友一氏、
元坂酒造 代表取締役 元坂 新氏

PAIRING 営業時間:午前10時30分~午後7時30分、最終日は午後6時閉場。ラストオーダーは各日閉場時間の30分前。
日本酒と、それにあうフードの斬新なペアリングをお楽しみいただくコーナーです。

○焼肉矢澤×日本酒応援団



肉好きを虜にする「焼肉矢澤」が、日本橋高島屋に新登場。個性豊かな日本酒応援団の日本酒にあうメニューを開発しました。フルーティーな「AGEO 純米大吟醸」にあわせた肉づくしのオリジナルメニュー「和牛尽くしの酒肴」のペアリングセットを、是非ご堪能ください。

「和牛酒肴 3種盛り×AGEO2019 純米大吟醸(70ml)ペアリングセット」1,650円(税込)

※日本酒応援団とは:「日本酒のあるライフスタイルを、世界中に。」というビジョンの元、2015年に創業。地域の特色を生かした次世代の日本酒を目指して、6県6蔵の酒蔵と二人三脚で日本酒づくりに取り組んでいます。

○ル カフェ ドゥ ジョエル・ロブション



「フレンチの神様」とまで呼ばれ、昨年惜しくも亡くなられたジョエル・ロブション氏。彼は何度も来日し、日本食・日本酒も愛しました。彼がプロデュースしたル カフェ ドゥ ジョエル・ロブションが、今回、日本酒との相性にこだわったメニューを考案しました。「瀬祭」のソースで仕上げた「酒盗のガレット」と日本酒とのマリアージュをご堪能ください。

「酒盗のガレット×ペアリングセット」

(瀬祭 純米大吟醸磨き二割三分・純米大吟醸 45 寒造早槽・スパークリング 45 など)1,980円(税込)から



○Sake's Kitchen チーズ Bar

日本酒と食とのペアリングに重点を置いた料理教室を中心に活躍される田中順子氏が、今回「チーズと日本酒」のペアリングバーをプロデュース。チーズペアリングと日本酒の3×3セット(税込1,800円)を揃えて展開します。

写真左:梅チーズ最中×【金虎酒造】KCT2019-b 炭酸割り(100ml)

中:ゴーダ甘納豆×【竹泉】熟成愛酒りん(60ml)

右:ハツ橋ブルー×【玉川】自然仕込タイムマシーン江戸流生酏仕込み(60ml)

酒のはしもと 純米燗酒コレクション ※日本橋高島屋初登場

日本各地から選りすぐりの純米酒を取り扱うセレクトショップが、日本橋高島屋初登場。今回は特に、燗をして美味しい純米酒に焦点を当てて展開します。

<イベント>酒のはしもと 代表取締役 正木成幸氏トークショー

・日時:10月26日(土)午後5時から

乾杯を盛り上げるおつまみセレクション

日本酒がおもわず進んでしまう、おつまみのお店が全 17 店会場に出店します。テリー伊藤氏の話題のお店も初登場します。

○「から揚げの天才」デカから揚げ（白）60g・（黒）60g 各 107 円（税込）

テリー伊藤氏のお店が初お目見えします。揚げたての「から揚げ」とテリー氏こだわりの「玉子焼き」を、実演販売で。ご本人も 25 日（金）、応援に駆けつけてくれる予定です。

<イベント>テリー伊藤氏来店>

・日時：10 月 25 日（金）正午から（約 1 時間）

○「クアットロパンキーネ」日本酒ザバイオーネのジェラート（S サイズ）

450 円（税込）、（M サイズ）550 円（税込）<各日、各 30 点限り>ほか

ジェラート専門店「クアットロパンキーネ」が日本橋高島屋初登場。通常卵黄に砂糖を加えて泡立て、あたためながらシェリー酒や白ワインなどの洋酒を少しずつ加えて作るソース「ザバイオーネ」。

今回、洋酒の代わりに日本酒を使用したジェラートも販売します。



○「オイスターバー ミトラタカセ」蒸し真牡蠣×3 個・紀土純米大吟醸（60ml）1 杯 2,420 円（税込）

蒸し真牡蠣と紀土・花邑など銘酒をペアリングしてお召し上がりいただく Bar です。

※Bar でお飲みいただける商品の物販は行いません。



○「中華そば 四つ葉」蛤そば（1 人前）1,009 円（税込・各日 60 食限り）、四つ葉そば（1 人前）918 円（税込）※日本橋高島屋新登場人気のラーメン店が日本橋高島屋に新登場します。お酒のあとの“シメ”に、素材の味をシンプルかつ最大限に生かしたラーメンはいかが？

会場内イベントコーナー

※各回 20 名様限り。当日のイベントの整理券を各日午前 11 時から会場内受付にて配布いたします。（各イベントにつきお一人様 1 枚限り）

○居酒屋探訪家 太田和彦氏トークショー

・日時：10 月 24 日（木）午後 2 時から、10 月 26 日（土）午後 4 時から

グラフィックデザイナーであり居酒屋探訪家でもある太田和彦氏。「日本酒の愉しさ、愉しみ方」をテーマに、つまみや酒器の選び方、日本酒と文化、地の産物などを太田流の知的な切り口で語っていただきます。

尚会場では特設ブースも設置。貴重な酒器コレクションの展示や、オリジナル盃の販売も行います。

○オテル・ドゥ・ミクニ 三國清三氏トークショー

・日時：10月25日（金）午後3時から

日本を代表するフレンチシェフ三國清三氏による、料理と日本酒の関係やペアリングの楽しみ方などをお話いただきます。

三國清三氏

○[GEM by moto]千葉麻里絵氏と蔵元によるトークショー

・10月26日（土）午後1時から 仙禽（せんきん）蔵元 薄井一樹氏

・10月27日（日）午後1時から 新政酒造 代表取締役社長 佐藤祐輔氏



日本酒ファンが通う名店「GEM by moto」の千葉麻里絵氏が、蔵元とともにお酒と料理のマッチングについて語ってくれます。

尚会場では、motoグループ7店が総力を結集させた「ALL MOTO'S BAR」を展開します。トレンドの銘柄を取り揃えるほか、こだわりの酒の肴も展開します。

また、アーリータイムメニュー（午前10時30分～午後2時）として「酩全部盛り」（6点＋ドリンク付）1,800円（税込・各日15食限り）もご提案いたします。

【お問い合わせ】日本橋高島屋 S.C.本館 TEL (03)3211-4111(代表)