

# ルミネ直営の和菓子ショップ「えんなり」の祭典

# 第2回「えんなり和菓市」開催

# 和菓子と、和菓子を引き立てる飲み物や器など全 26 ブランドが集結!

12/7(土)・8 日(日) @JR 新宿駅直結ルミネゼロ

株式会社ルミネ(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:森本雄司)が運営する、和菓子ショップ「えんなり」 「ニュウマン新宿エキナカ)は、昨年大好評を博した"日本最大級"の和菓子の祭典「えんなり和菓市」の第 2 回目 を、12月7日(土)、8日(日)に開催します。

本イベントは、「えんなり」が、シンプルながらも奥深い"和菓子"をもっと多くの方々に知ってもらいたいという想いから、昨年初開催。和菓子の大切な製作工程である「練る」、「炊く」、「焼く」、「型どる」という4つの工程にフォーカスして和菓子の世界をご紹介しました。初開催にして想定を大きく上回る来場者を記録し、好評につき今年も開催が決定しました。

2回目となる今回は、**暮らしの中にある和菓子との楽しい関わり方**として、選び 抜かれた和菓子たちと共に、お茶やお酒、コーヒー、そして器や紙ものなど、和菓子 を一層引き立てる、おいしいペアリングをご紹介します。

当日は、全 26 ブランドの商品が購入できる出店ブースや、飲み物や紙ものとのペアリングが学べるワークショップなど、様々なコンテンツをご用意しています。











#### 開催概要

[イベント名] えんなり和菓市 (えんなりわがし)

[日 時] 2019年12月7日(土)~8日(日)12:00~18:00(各日最終受付17:30)

[場 所] ルミネゼロ (東京都渋谷区千駄ヶ谷 5 丁目 24 番 55 号 ニュウマン新宿 5F)

\* JR 新宿駅新南エリア直結。甲州街道改札を背に右へ、エレベーターで 5F へ。もしくは、バスタ新宿のエスカレーターで 5F へ。 [特設サイト] http://www.lumine.ne.jp/ennari/wagashi/ 「Instagram」ennari shiniuku

[入 場 料] 500 円 (税込) \* 和菓子 2 つ、ミネラルウォーター1 本、ドリンク試飲チケット 3 枚付き 「主 催] 株式会社ルミネ

#### えんなりとは?

()えんなり

「えんなり」は、ニュウマン新宿 2F エキナカにあるルミネ直営の和菓子のセレクトショップです。代々伝わる匠なる技術・製法、良質な国産の素材、和菓子にかける作り手の想い。その素晴らしさを伝えることが、これからの和菓子文化の可能性が広がることに繋がると願い、誕生しました。全国からセレクトした常時 3 つの"えんなり"な和菓子ブランドが、期間限定で並びます。("えんなり"とは…"優美で風情がある" "粋。洒落ている"を意味する古語)

## 第2回「えんなり和菓市」を盛り上げる4つのコンテンツ!

コンテンツ① 全 26 ブランドの商品が買える出店ブースエリア









今回は、<u>和菓子がある生活の楽しみ方として</u>、コーヒー、お茶やお酒、器や紙ものなど、和菓子を引き立てるおいしいペアリングをご紹介します。和菓子ブースは、ペアリングする飲み物(コーヒー、お茶、お酒)別に配置され、和菓子だけでなく、ペアリングするコーヒー、お茶やお酒、器や紙ものブランドも勢揃いします。

### 【出店ブランド一例】



#### 【昨年のえんなり和菓市の様子】







## コンテンツ② 和菓子をさらに美味しく!コーヒー・お酒・お茶の試飲

イベントにご参加の方々には、和菓子 2つ、ミネラルウォーター1 本、ドリンク試飲チケット 3 枚が付いてきます。この試飲チケットにて、飲み物出店ブランドの「いまでや(お酒)」、「春日薬草店(お茶)」、「VERVE COFFEE ROASTERS(コーヒー)」のおすすめドリンクがご自由に試飲いただけます。







#### コンテンツ③ 和菓子の楽しみ方を学ぼう!「和菓子のおきょうしつ」

日本酒やワイン、コーヒーとのペアリングを発見したり、和菓子を贈るための紙を使った包み方を学んだり、子どもから大人まで楽しめるワークショップを開催します。

- 「和菓子のおきょうしつ」詳細: http://www.lumine.ne.jp/ennari/wagashi/workshop
- ※ 一部有料、当日先着受付順(定員各 20 名)
- ※ 参加費のお支払いは、現金のみ

時間	12月7日(土)開催	12月8日(日)開催
13:00   14:00	コーヒーで和菓子を 参加費:¥1,000 (税込) 講 師: VERVE COFFEE ROASTERS	和菓子と茶の時間 参加費:¥1,000(税込) 講師:春日薬草店 後藤大輝氏
	ラテンアメリカからアフリカまで、VERVE COFFEE ROASTERS が独自に買い付けたコーヒーと和菓子のペアリングを楽しみます。	和菓子と、日本茶のペアリングをします。煎茶から、 ほうじ茶まで、お茶の説明と、お湯の温度による変 化の楽しみ方も説明します。
	<verve coffee="" hp="" roasters=""> https://vervecoffee.jp/</verve>	<春日薬草店 HP>http://ibuki-herb.com/
14:30   16:00	お子さまも楽しめる <b>和菓子を包む紙</b> * 4歳以上のお子さまも参加可 参加費: <b>無 料</b> 講 師: 水縞  グラシン紙や薄紙などを使い和菓子を包んでいただきま 紙をずらしたり、折り方を工夫して、様々な表現を楽し <水縞 HP>https://mzsm.jp/	
16:30   17:30	和菓子を立てる酒       *20 歳以上の方のみ参加可         参加費: ¥1,000 (税込)       講師: いまでや 白土暁子 氏         和菓子と、それに合わせた日本の色々なお酒をお楽しみいただけます。あっと驚くような和菓子との組み合わせをぜひお楽しみください。         くいまでや HP>http://www.imadeya.co.jp/	

#### コンテンツ④ "和菓子のある生活"がテーマの展示

イベント会場では、和菓子と関係の深い 4 名(スタイリスト 竹中紘子氏、デザイナー 植木明日子氏、イラストレーター河井いづみ氏、茶菓工房たろう 村上太郎氏)による"和菓子の楽しみ方"についての紹介パネルや、各ブランドを代表する和菓子と、飲み物、器・紙ものの"えんなりお勧めペアリング"も展示します。









4 人のインタビュー記事は、えんなり和菓市公式サイトでも公開します。 http://www.lumine.ne.jp/ennari/wagashi/howto-enjoy/

#### 「えんなり和菓市」出店 26 ブランド一覧

「えんなり」が全国から厳選した、和菓子と和菓子を引き立てる飲み物や器などの全 26 ブランドはこちら。



- ●薄氷本舗 五郎丸屋(富山県)
- ●柿の専門いしい (奈良県)
- ●菓游 茜庵 (徳島県)
- ●茶菓工房たろう(石川県)
- タケノとおはぎ(東京都)
- ●西善製菓舗(長崎県)
- ●鉢の木 (東京都)



- ●御菓子つちや(岐阜県)
- 五勝手屋本舗(北海道)
- ●サムライ煎兵衛(北海道)
- ●東京 世田谷 升本屋(東京都)
- ●乃し梅本舗 佐藤屋(山形県)
- ●富士見堂(東京都)
- ●和菓子 薫風(東京都)



- ●小笠原商店(長野県)
- ●菓心おおすが (滋賀県)
- ●彩雲堂(島根県)
- ●田中屋せんべい総本家(岐阜県)
- ●とこなつ本舗 大野屋(富山県)
- ●まほろ堂 蒼月 (東京都)



#### 器・紙もの

- ●能作(富山県)
- MARKUS(東京都)
- ●水縞(東京都)

#### 飲みもの

- ●いまでや (千葉県)
- ●春日薬草店(岐阜県)
- VERVE COFFEE ROASTERS(東京都)