

報道関係者各位



2014年2月配信

株式会社セリュックスホールディングス

桜のつぼみがほころぶ季節の大人の愉しみ
第二回 酒食の会 開催致します！
～3月7日(金) 蕎麦切 宮下 三田綱町にて～

株式会社 暗闇坂宮下（代表：大塚 啓 本社：東京都港区）は、3月7日(金)「蕎麦切 宮下 三田綱町」にて、食とお酒と文化を愉しみながら学ぶ会「第二回 酒食の会」を開催致します。

酒食の会は、主催 宮下 大輔と日本酒スタイリスト 島田 律子による、お酒と食と文化を愉しみながら学ぶ会です。お酒と食は、いつの時代にも欠かせないものであり、人生を楽しくしてくれるもの。日本酒の蔵元や著名人をゲストにお招きしてお酒について語り合い、日本の文化に触れる場を設けました。「ゆったりとした時を持つことで、大人の愉しみを感じていただきたい」という二人の想いから始まった酒食の会。日本各地の日本酒を美味しい食事とともに愉しみながら、日本の文化について深く学ぶことができます。

第一回目は昨年10月、宮下 大輔プロデュースの「蕎麦切 宮下 三田綱町」にて開催。参加者は、食に敏感でアクティブな女性が多く集まりました。島田さんが厳選した全国4つの蔵元（青木酒造株式会社、有限会社大沼酒造店、泉橋酒造株式会社、菊姫合資会社）をお迎えし、酒造りに懸けるこだわりなど熱い想いを語っていただきました。蔵元の生の声に耳を傾けながら、蕎麦切宮下自慢の季節料理と江戸蕎麦を肴に日本酒を味わいました。そして酒と食はもちろん、この会のもう一つのテーマとなっているのが、文化。様々な分野で活躍する著名人と宮下 大輔が語り合う「ほろ酔い対談」では、第一回目のゲストに日本橋浦上蒼穹堂の浦上満氏を迎え、大変貴重な「春画」の原画をお持ちいただきました。春画といえば、昨年イギリスの大英博物館にて「大春画展」が開催されるなど、今世界が注目する日本文化のひとつ。浦上氏に解説いただきながら鑑賞会を行い、大盛況となりました。蔵元の生の声を聞きながらお酒を飲み比べ、自分のお気に入りを見つける、美味しい食事を味わう、日本の文化に触れる…酒食の会は、まさに大人の愉しみの時間です。

第二回目となる今回は、雑誌DRESSとコラボレーションを行うなど女性目線の新しい試みを取り入れる新潟県「真野鶴」株式会社尾畑酒造や、宮城県を代表する日本酒「浦霞」株式会社佐浦、佐賀県「七田」天山酒造株式会社、兵庫県「竹泉」田治米合名会社・・・全国各地より、前回とは異なる4つの蔵元をお迎えします。また日本のクラフトビールとして世界中で高い評価を得ているコエドブルワリーもお招きし、COEDOビールを食前酒にお楽しみいただきます。そして「ほろ酔い対談」のゲストに迎えるのは、薩摩琵琶奏者の友吉鶴心氏。数々のNHK大河ドラマで琵琶指導や出演をされ、昨今では伊勢神宮遷宮の奉祝演奏を務める等、多方面で活躍されている友吉氏の琵琶の生演奏をお聴きいただきながら、ゆったりとした「大人の愉しみ」の時間をご提供いたします。

大人の愉しみ「酒食の会」

宮下 大輔と島田 律子による「酒食の会」。食とお酒と文化を愉しみながら学ぶ会です。お酒と食は、いつの時代にも欠かせないものであり、人生を楽しくしてくれるものです。著名なゲストや酒蔵をお招きしてお酒について語り合う場を設けました。ゆったりとした時を持つことで、大人の楽しみを感じて頂ければと思います。

宮下 大輔・島田 律子



宮下 大輔プロフィール

飲食店の空間作りからフードメニューまで、トータルでコンサルティングを行う、飲食店のトータルプロデューサー。弱冠24歳にして世田谷区三宿「春秋」の開店に当たり、代表者として接客マネージメント等、全ての運営に携わりました。その後、麻布十番に暗闇坂宮下を出店。以降、表参道ヒルズ内の洋食MIYASHITAなど様々なレストランコンサルティングを手掛けました。東京スカイツリー展望デッキレストラン「SkyRestaurant634」の総合プロデューサーもっており、最近では飲食店を中心に、旅館や商業施設のプロデューサーなど幅広い分野に活躍の場を広げています。



島田 律子プロフィール

平成13年に日本酒造組合中央会に「日本酒スタイリスト」に認証された島田さんは、タレント、エッセイストとしても活躍されています。きき酒師の資格を持ち、日本酒は楽しく飲めるだけでなく美容にも効果があるところにも魅力を感じていて、日本酒を粋にオシャレに楽しめる女性であり、日本酒の良さをみなさんに知っていただく活動に力を入れていらっしゃいます。

開催概要

日 時 2014年3月7日(金) 19:00～22:00 (受付：18:30～)

会 場 蕎麦切 宮下 三田綱町

会 費 ￥10,000

定 員 50名

申込方法 「酒食の会」Facebookページより

参加酒造 コエドブルワリー 天山酒造株式会社 尾畑酒造株式会社
株式会社佐浦 田治米合名会社

ゲ ス ト 薩摩琵琶奏者 友吉 鶴心 氏

酒

全国各所の日本酒に加え、食前酒にビールをご用意いたしました。
米も水も製造法も、それぞれちがう。ちがうからこそ、それぞれ美味しい。
味・香り・余韻…それぞれの美味しさを比べて、感じてください。

埼玉県川越市「COEDO」コエドブルワリー

日本を代表するプレミアムクラフトビールブランド。長期熟成によるバランスをとった洗練されたビールの実現をモットーに、職人たちの手で丁寧に醸し出している。

宮城県塩竈市「浦霞」株式会社佐浦

宮城県を代表する地酒「浦霞」。享保9年に奥州一ノ宮である塩竈神社の御神酒酒屋として酒を醸したのが蔵の始まり。歴史と伝統をかたくなに守り続け、高品質な酒造りに取り組む。

佐賀県小城市「七田」天山酒造株式会社

天山酒造が仕込み水に使用しているのは、酒造りに理想的な水質の天山山系伏流水。「和醸良酒」の精神のもと、地元の酒米「山田錦」の栽培から情熱的な酒造りを行う。

新潟県佐渡市「真野鶴」尾畑酒造株式会社

酒造りのモットーは、米・水・人、そして佐渡の四つの宝の和をもって醸す「四宝和醸」。すべての要素を十分に生かす“バランスの良い酒”を常に追求している。

兵庫県朝来市「竹泉」田治米合名会社

300年前に良水を求め、但馬・朝来の地に辿りついたことから始まる。恵まれた水と気候の中、慎重で粘り強い但馬人気質を備えた蔵人集団が酒造りを行う。

食

蕎麦切 宮下 三田綱町

素朴かつ繊細な料理と江戸蕎麦

江戸時代、増上寺のおひざ元として栄えていた三田綱町。往時が忍ばれるようなこの地にて、江戸前蕎麦をご提供いたします。

プロデュースは「暗闇坂 宮下」。店内は、江戸の「粋」を現代風に表現するというコンセプトのもと白木で統一されたモダンな空間です。落ち着いた店内で、職人が丹精込めて打ちこむ蕎麦をお楽しみいただけます。

蕎麦はもちろんのこと、蕎麦切 宮下の名物は、上品で透けるような黄金色の衣をまとった「天たね」。和食の職人が厳選し、その日その時季の美味しい素材をカラリと揚げています。

「蕎麦切 宮下 三田綱町」は、江戸蕎麦と旨い肴、豊富に取り揃えたお酒で、贅沢な食事のひとときをお約束いたします。



所在地：東京都港区三田2-6-13 コート三田
電 話：03 (6435) 2178

営業時間

11：30～15：00 (L.O. 14：00)

17：00～23：00 (L.O. 22：00)

※土日祝は11：30～21：00

文化

ほろ酔い対談「琵琶と酒」

宮下 大輔とゲストの対談プログラム。今回のゲストは薩摩琵琶奏者・友吉 鶴心氏。実際にご演奏いただき「琵琶と酒」をテーマに語って頂きます。会の後半でのプログラムですので、「ほろ酔い」で語らいます。

ゲスト 薩摩琵琶奏者 友吉 鶴心 氏

65年浅草生れ。幼い頃より様々な伝統芸能を学び、両祖父の偉業で薩摩琵琶の発展を志し、鶴田錦史に師事。文部大臣奨励賞・NHK会長賞等々受賞。

宮家御前演奏の栄を賜る、ほか国立劇場主催公演・国際交流基金主催海外公演・サントリーホール主催公演を始め国内外で様々なセッションを重ねる。又数多くのNHK大河ドラマ・スペシャルドラマの琵琶指導・出演を重ね『平清盛』『八重の桜』そして今年の『軍師官兵衛』では、ドラマ中の全芸能の考証・考案・指導を担当する『芸能指導』を努めている。昨今では《第62回伊勢神宮遷宮》奉祝演奏や奈良《唐招提寺鑑真大和上1260年御緯》献奉、DVD『正倉院』（大阪朝日放送制作）BGM作曲等々様々な活躍中。

日本大学芸術学部音楽学科非常勤講師。台東区観光大使・アートアドバイザー就任。NPO法人ACT.JC理事。



©L.A.TOMARI



薩摩琵琶

鎌倉時代の初めに、島津忠久（1180～1227）が九州に持ち込んだ盲僧琵琶が起源とされる。盲僧琵琶は、九州地方の薩摩国（鹿児島県）や筑前国（福岡県）を中心に伝えられた。室町時代になると、武士の士気を高揚しようと豪快な音が出るように改良。仏教や儒学の教えを広めるためにつくった「島津いろは歌」の演奏に用いた。明治時代になり、より洗練された「錦心流」「錦琵琶」「鶴田流」などが生まれ、それ以前のは「正派薩摩琵琶」と言われる。「正派」「錦心流」は四弦、「錦琵琶」「鶴田流」は五弦の琵琶を用いる。

<本件に関するお問い合わせ先>

会社名：株式会社 セリュックスホールディングス
所在地：東京都港区芝5-13-15 芝三田森ビル8F
担当者：広報担当 大沢 / 原野
連絡先：TEL 03-5418-7561
FAX 03-5418-7570

セリュックスホールディングスHP：<http://www.celux.co.jp/>