



2015年7月30日（木）
株式会社サザビーリーグ

7/30（木）～8/19（水）「木村硝子店と日本酒」企画を
AKOMEYA TOKYO で開催！更に、蔵元をお招きしての日本酒体験も開催！

<http://www.akomeya.jp/news/20150730/>

木村硝子店と日本酒

2015.7.30(木) - 8.19(水)



「つながるかたち」体験イベント
木村硝子店 薄口グラス「コンパクト」
で楽しむ日本酒体験（試飲）開催！



株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 森 正督）が運営する、「お米」を中心としたライフスタイルショップ ブランドAKOMEYA TOKYO（アコメヤ トウキョウ）は、創業105年の歴史をもつ、東京湯島の老舗ガラスマーカー「木村硝子店」の、日本酒にあうグラスや日本酒の体験がお楽しみいただける「木村硝子店と日本酒」企画を 7/30（木）～8/19（水）の期間中に開催します。

期間中は、木村硝子店の代表作であるごく薄のグラス「コンパクト」をはじめ、ソムリエや料理研究家の方とコラボレーションしたグラスや一般には販売されていない伝統工芸の江戸切子を用いた『木勝』など、日本酒にあうグラスを多数展開しております。また、木村硝子店の薄口グラス「コンパクト」で楽しむ日本酒体験イベントとして、8/1（土）に岐阜県の蔵元 林本店 若手女性蔵元（杜氏）がつくる酒“百十郎”の日本酒試飲体験や秋田県美郷町のラベンダー酵母でつくられる“美郷雪華”の日本酒試飲体験も8/8（土）・9（日）にて開催します。

更に、熟練のガラス職人による薄吹きの製法で、ひとつひとつ手仕事で作られる薄いガラスにAKOMEYAのシンボル「福良雀」をサンドブラストで施したオールドグラス、「AKOMEYAオリジナルグラス」 3oz（¥1,750+税）、8oz（¥1,900+税）も新たに登場します。日本酒を美味しく呑むための、自分だけのお気に入りのグラスを探しに是非AKOMEYA TOKYOへお越しください。

【本件に関するお問い合わせ先】

※写真素材のご要望等、掲載・取材に関するお問合せは、以下担当者にご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ AKOMEYA事業部 担当者：安森 横悟

〒104-0061 東京都中央区銀座2-3-6 銀座並木通りビル10F

TEL：03-6758-0260 / FAX：03-6758-0261 MAIL：s_yasumori@sazaby-league.co.jp



岐阜県の蔵元 林本店 若手女性蔵元（杜氏）がつくる酒“百十郎”の“超薄グラス”での試飲体験！

AKOMEYA TOKYOで7/30～8/19に行われる“木村硝子店+日本酒”企画にて、木村硝子店の超薄タイプのグラス“コンパクト”で日本酒を味わう試飲イベントを開催します。今回は、岐阜県の蔵元林本店の5代目当主林里榮子さんに来店いただき、林本店の銘柄“百十郎”的試飲イベントを行います。

“百十郎”は初出荷より4年目の新しい銘柄で、杜氏でもある5代目林里榮子さんが様々な試行を繰り返しながら思いをこめてつくったお酒。当日は林里榮子さんご本人からその思いを聞きながら百十郎“黒面（くろづら）”を中心に試飲いただけます。ひとつずつ手吹きでつくった超薄手のグラスにより、ひんやりとお酒の冷たさと口当たりの良さを感じながら、百十郎の味をより一層お楽しみください。

■百十郎 黒面（くろづら）純米大吟醸

アルコール度数／15度 米／麹米：山田錦 掛米：五百万石 精米／50%

青リンゴを思わせる爽やかな香りとシンプルな酸味が特徴のお酒。地元の歌舞伎役者・市川百十郎氏に由来し、百十郎さんが植えた桜がきっかけでたくさんの人が集まるのと同じように、お酒を通したコミュニケーションを提案していきたい。“人と人のコミュニケーションを支える”ことを蔵元の使命と思い、命名されています。

■木村硝子店 COMPACT（コンパクト）

ひとつずつ手拭きで作った超薄手のグラス。

グラスの存在を感じさせないほど繊細な薄さと軽さが特徴です。

グラスを口にした瞬間に、すっとお酒を舌で感じることができる不思議な感覚と口当たりの良さをお楽しみいただけます。



[開催日時] 8月1日（土） 13:00～18:00

[開催場所] AKOMEYA TOKYO 1F BAR カウンター

林里榮子（はやし りえこ）プロフィール

大正9年より創業の蔵元林本店5代目当主。東京農業大学 農学部醸造学科出身。

大手ビールメーカーを経て林本店で酒造りに専念し、2000年に当主、2015年より杜氏を兼任。不易流行の中に新しい発見や驚きがあり、そして“お酒が人をつなげる”という思いを伝えるため、日々研鑽しながら酒造りを行っている。

こちらのイベントの詳細・お申し込みは、ウェブサイト(event.akomeya.jp)まで。



AKOMEYA TOKYO (アコメヤトウキョウ)
104-0061 東京都中央区銀座2-2-6

電話番号 03-6758-0270
03-6758-0271 (AKOMEYA厨房)
営業時間 お買いもの 11:00-21:00
AKOMEYA厨房 11:30-22:00

www.facebook.com/akomeya.jp
twitter.com/AKOMEYATOKYO
ID: @akomeya-tokyo



www.akomeya.jp



日本酒試飲体験

数量限定販売



木村硝子店

薄口グラス「コンパクト」

高橋酒造

「ラベンダー酵母の純米酒」

×

「つながるかたち」体験イベント
木村硝子店と日本酒企画



秋田県美郷町のラベンダー酵母でつくられる“美郷雪華”を“超薄グラス”で味わう試飲体験！

AKOMEYA TOKYOで7/30～8/19に行われる“木村硝子店+日本酒”企画にて、木村硝子店の超薄タイプのグラス“コンパクト”で日本酒を味わう試飲イベントを開催します。今回は、秋田県の高橋酒造店の小山社長に来店いただき、“ラベンダー酵母”的日本酒“美郷雪華”的試飲イベントを行います。花の蜜から特殊な技法で分離したラベンダー酵母は、通常の酵母を使用したお酒とまた違う個性ができる事から使われています。高橋酒造の地元・美郷町では美郷雪華の白いラベンダーが独自品種として登録されており、“地元花酵母でつくったお酒”です。当店は高橋酒造店の社長、小山潤一郎さんやスタッフの方からラベンダー酵母の話やお酒造りの事を聞きながら試飲いただけます。ひとつずつ手吹きでつくった超薄手のグラスにより感じられる、ひんやりとしたお酒の冷たさと口当たりの良さをお試しください。

■高橋酒造店 美郷雪華 純米酒

アルコール度数／15.2度 米／めんこいな 精米／60%
六郷湧水群という絶好の水の採取場所に恵まれ、地元産米“めんこいな”を使用。初出荷より2年目の新しい銘柄で、ラベンダー酵母の開発から関わった末にできたお酒です。香りが高く、芳醇（ほうじゅん）でのどごしがさわやかな味わいです。

■木村硝子店 COMPACT（コンパクト）

ひとつずつ手吹きで作った超薄手のグラス。
グラスの存在を感じさせないほどの繊細な薄さと軽さが特徴です。
グラスを口にした瞬間に、すっとお酒を舌で感じることができる不思議な感覚と口当たりの良さをお楽しみいただけます。



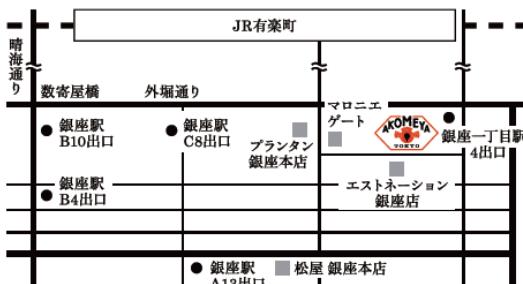
【開催日時】 8月8日（土）・9日（日） 13:00～18:00

【開催場所】 AKOMEYA TOKYO 1F BAR カウンター

小山潤一郎（こやまじゅんいちろう）よりのメッセージ

平成22年に酵母採取にとりかかり、平成25年度の清酒製造期間にやっと醸造ができた苦勞してできたお酒です。是非一度味わってみてください！

こちらのイベントの詳細・お申し込みは、ウェブサイト(event.akomeya.jp)まで。



AKOMEYA TOKYO (アコメヤ トウキョウ)
104-0061 東京都中央区銀座2-2-6

電話番号 03-6758-0270
03-6758-0271 (AKOMEYA厨房)
営業時間 お買いもの 11:00～21:00
AKOMEYA厨房 11:30～22:00
Facebook: www.facebook.com/akomeya.jp
Twitter: twitter.com/AKOMEYATOKYO
ID: @akomeya-tokyo



www.akomeya.jp