

郷酒フェスタ for WOMEN × 伊勢丹コラボレーション企画



開催日：2017年4月23日（日）
場所：リーガロイヤルグループ
都市センターホテル
3F コスモスホール
後援：観光庁

開催日：4月12日（水）～25日（火）
場所：伊勢丹新宿本店 本館5階
= キッチンダイニングデコール
イベント名：NIHONSHU MY CHOCO
STYLE BY RITSUKO SHIMADA

日本地酒協同組合と郷酒フェスタ実行委員会が主催する、女性のための國酒の祭典『第4回 郷酒フェスタ for WOMEN 2017』（開催日：2017年4月23日（日）、場所：リーガロイヤルグループ都市センターホテル＜東京都千代田区＞、後援：観光庁）は、伊勢丹新宿本店本館5階=キッチンダイニングデコールにて開催されます『NIHONSHU MY CHOCO STYLE BY RITSUKO SHIMADA』（開催期間：4月12日（水）～25日（火））とコラボレーション企画を行い、相互に日本酒、酒器及び日本の酒文化の楽しみ方をご提案します。



『郷酒フェスタ』でMCを務める島田律子さんが、『NIHONSHU CHOCO STYLE』の総合プロデューサーとして、伊勢丹新宿本店本館5階=キッチンダイニングデコールにて、様々な素材の酒器のご提案をします。期間中、郷酒及び、MY CHOCO付き『郷酒フェスタ』前売りチケットが限定販売され、購入したMY CHOCOを持参して、郷酒フェスタで利き酒が楽しめます。また郷酒フェスタに出展する酒蔵から、15日（土）飯沼本家（千葉県）、22日（土）は瑞鷹（熊本県）が『NIHONSHU MY CHOCO STYLE』に参加、島田律子さんと一緒にセミナーを行い、郷酒を素材違いの酒器（硝子グラス、アクリルマス、錫器、陶器）で飲み比べいただけます。

『第4回 郷酒フェスタ for WOMEN 2017』

『郷酒（さとざけ）』（酒蔵のある都道府県内、または半径100キロ圏内で生産された米、水、人、風土で醸したお酒）を醸す全国の26蔵が集まり、100種類を超える日本酒、焼酎、リキュールを、造り手自らが来場者1,000名（1部：女性・男女ペア、2部：女性限定）に振舞います。

『NIHONSHU MY CHOCO STYLE BY RITSUKO SHIMADA』

MY CHOCOを見つけ、日本酒の「飲み手」になろうを合言葉に、日本酒スタイルの島田律子さんが監修する、様々な素材の酒器をご提案いたします。

【報道関係のお問い合わせ】 報道関係者の皆様には、是非この機会にご取材・ご紹介をお願い致します。

▼『郷酒フェスタ』への問い合わせ：郷酒フェスタ実行委員会（シーエムワン株式会社内）担当：畔柳（くろやなぎ）、鈴木

〒103-0023 東京都中央区日本橋本町1-8-11-2F TEL : 03-6225-2977 Mail : info@sakefesta.com

郷酒フェスタ公式サイト：<http://sakefesta.com/> ※ イベントの詳細、変更に関するご案内は公式サイトをご参照ください。

▼『NIHONSHU MY CHOCO STYLE BY RITSUKO SHIMADA』へのお問い合わせ：03(3225)0669（キッチンダイニングデコール直通）

【第4回郷酒フェスタ for WOMEN × 伊勢丹 コラボレーション企画】

▼『NIHONSHU MY CHOCO STYLE BY RITSUKO SHIMADA』会場にて

【素材違いの酒器で『郷酒』の飲み比べ&てぬぐい・風呂敷の包み方セミナー】

～木本硝子×アリタポーセリン×Nagae+×mas/mas×かまわぬ～

4月15日（土）飯沼本家（千葉県）、22日（土）瑞鷹（熊本県）がお勧めする郷酒を、素材違いの酒器（硝子グラス、アクリル舛、錫器、陶器）で飲み比べをします。てぬぐいや風呂敷を使って日本酒の包み方のレクチャーも行います。期間中、郷酒と酒器の購入ができる、郷酒フェスタで上映する酒蔵PR映像を、伊勢丹のイベント会場でもご覧になれます。

■日時：4/15（土）・4/22（土）各日13：00～（40分程度）

■定員：各日6名様

■セミナー費：4,320円（税込）

■場所：新宿店本館5階=キッチンダイニングデコール

■ご予約開始日：4/12（水）11：00～



【MY CHOKO付き郷酒フェスタ前売チケット】

4月12日（水）から22日（土）までチケットを販売します。

① MYグラス+島田律子さんガイドチケット

(商品代+2000円×各部2組2名様、計8名様)

② MYグラス+利き酒師ガイドチケット

(商品代+1000円×各部5名様、計10名様)

③ 郷酒フェスタ チケット販売(3000円×各部20名様、計40名様)

また4月25日（火）まで郷酒が店頭購入できます。



▼『第4回郷酒フェスタ for WOMEN 2017』会場にて

『NIHONSHU MY CHOCO STYLE』で購入したMY CHOCOを

郷酒フェスタ会場に持参して利き酒が楽しめます。

▼島田律子さん

郷酒フェスタ MC

NIHONSHU MY CHOCO STYLE 総合プロデューサー

タレント活動だけでなく、日本酒スタイルとして日本酒イベントのプロデュースやコーディネートなど国内外問わず日本酒の魅力を伝える活動を行う。アンチエイジング効果を取り入れたタイルスタイルを提案。「日本の美を日本酒で」をテーマに、『オトナの日本酒TASHINAMI塾』を主催する。



▼参加蔵元：飯沼本家/千葉県

江戸元禄年間（1688年～1703年）創業。千葉県酒々井町にある14代、300年蔵元です。和食とのマリアージュを考えた酒造りに努め、「甲子正宗（きのえねまさむね）」を醸すほか、直営店「酒々井まがり家」ではお食事もでき、観光にも力を入れています。酒の周辺の楽しみとして、酒の肴まで開発・販売されています。



▼参加蔵元：瑞鷹/熊本県

慶応三年（1867）創業、5世代にわたって酒を造り続けて150年。

「熊本酵母（協会9号酵母）」を生み出した「熊本酒造研究所」設立の中心となるなど熊本県産酒の向上に努められてきました。伝統的な味わいのある芳醇な食中酒と、吟醸造りの華やかでバランスの良い酒質を目指して酒造りを行います。平成28年熊本地震で大きな被害を受けるも、復旧に向けて精力的に活動しています。



【第4回郷酒フェスタ for WOMEN】 日本最大級！女性のための國酒の祭典！

全国より日本地酒組合加盟の26蔵が出展、100種類を越える日本酒が楽しめる！

日本地酒協同組合に加盟する26蔵が全国から集結し、普段東京では飲めない希少価値の高い『郷酒』を中心に、吟醸酒、スパークリング清酒、リキュール、古酒、焼酎など100種類を越えるお酒を振る舞います。直接造り手の想いを聞きながら、利き酒を楽しむことが出来ます。また、2016年12月新潟県糸魚川市での大規模な火災により蔵及び社屋が全焼した【加賀の井】ブースでは、酒蔵再建の募金を行います。

【国士無双】高砂酒造/北海道

【菊乃井】鳴海醸造店/青森県

【廣喜】廣田酒造店/岩手県

【天の戸】浅舞酒造/秋田県

【香梅】香坂酒造/山形県

【弥右衛門】大和川酒造店/福島県

【燐爛】外池酒造店/栃木県

【赤城山】近藤酒造/群馬県

【晴雲】晴雲酒造/埼玉県

【加賀の井】加賀の井酒造/新潟県

【白馬錦】薄井商店/長野県

【初日の出】羽田酒造/京都府

【木戸泉】木戸泉酒造/千葉県

【甲子正宗】飯沼本家/千葉県

【白龍】吉田酒造/福井県

【梅乃宿】梅乃宿酒造/奈良県

【鳳鳴】鳳鳴酒造/兵庫県

【福寿】神戸酒心館/兵庫県

【酒一筋】利守酒造/岡山県

【雁木】八百新酒造/山口県

【瑞冠】山岡酒造/広島県

【鳴門鯛】本家松浦酒造場/徳島県

【酒仙栄光】栄光酒造/愛媛県

【瑞鷹】瑞鷹/熊本県

【八重桜】古澤醸造/宮崎県

【喜界島】喜界島酒造/鹿児島県

※【銘柄名（めいがらめい）】、酒蔵名、所在都道府県の順。 ※参加酒蔵は追加、変更になる場合がございます。

もっと郷酒の魅力を知り、女性に向けて「新しいお酒の遊び方」を提案！

参加者の投票で郷酒のNo.1を決める『第3回郷酒大賞』、酒蔵見学などを楽しむ郷酒ツーリズムの紹介、酒蔵紹介ビデオ上映があり、郷酒を味わいながら学び、その魅力をもっと知ることができます。

また日本酒スタイルリスト島田律子さんのMC、メジャーデビューした竜馬四重奏（ヴァイオリン、津軽三味線、篠笛、邦楽打楽器）の生演奏、三遊亭遊かりさんの落語、ミス日本酒がフェスタを盛り上げます。

日本酒に合う料理では、健康や美容への効果が期待され、

注目が高まっている『酒粕（さけかす）』料理をご用意。

他にも寿司、地域特産品、チーズなどもキャッシュオン

でご用意いたします。当日飲んだお酒、酒器の販売コーナーもあり、お土産としてお持ち帰りいただけます。



【第4回郷酒フェスタ for WOMEN】開催概要

日時：2017年4月23日（日）各部500名
第1部（試飲会）12時30分～14時45分 女性・男女ペア
第2部（試飲会）15時30分～17時45分 女性限定

場所：リーガロイヤルホテルグループ
都市センターホテル 3Fコスモスホール
(東京都千代田区平河町2-4-1)

料金：一般 3,000円（前売り制、税込）/ 当日券は未定
VIP6,000円、VIP英語対応 8,000円
※VIPの特典：指定席、日本酒＆酒蔵有識者のアテンド

※お酒はきき酒し放題、お料理は別料金となります。

コンテンツ：第3回郷酒大賞

郷酒セミナー「郷酒ツーリズム」
酒蔵紹介ビデオ上映

出演：島田律子（MC）
竜馬四重奏（音楽）
三遊亭遊かり（落語）
田中沙百合（2016ミス日本酒）
加藤香（2017ミス日本酒 準グランプリ）

主催：日本地酒協同組合、郷酒フェスタ実行委員会
後援：観光庁



『NIHONSHU MY CHOCO STYLE BY RITSUKO SHIMADA』

<ワイングラスでおいしい日本酒アワード2017×リーデル>

☆金賞受賞酒を大吟醸グラスで愉しむセミナー☆

日本酒アワード金賞受賞作品三種からお選びいただき、リーデルのワイングラスでテイスティングをお愉しみいただけます。

■日時：4/12（水）～4/25（火）各日11:00～19:00 随時受付

■場所：本館5階＝キッチンダイニングデコール/テイストオブドリンク

■セミナー費：756円（税込）～1,080円（税込）

（お選びいただく日本酒に応じて変わります）



☆限定スペシャルセミナー☆

島田律子さんとリーデル チーフグラスエデュケーターの庄司大輔さんのスペシャルトークセッションを聞きながら、最高金賞受賞酒をグラスでお飲みいただける贅沢なセミナーをご紹介いたします。

日本酒アワードのお話だけではなく、プロならではのテイスティングの仕方など日本酒にまつわる様々なお話をさせていただきます。

■日時：4/16（日）・4/21（金）各日14:00～、16:00～（それぞれ40分程度）

■場所：本館5階＝キッチンダイニングデコール/テイストオブドリンク

■セミナー費：5,940円（税込、リーデル大吟醸グラス付き）

■ご予約開始日：4/12（水）11:00～



<Re～無機から有機へ MACHIKO × mas/mas>

ペインティングアーティスト MACHIKOさん イニシャルオーダー

食器や小物入れにもお使いいただけるモダンなデザインのアクリル升「mas/mas」に、陶磁器やガラス食器などへ絵付けを行うペインティングアーティストMACHIKOさんがアクリル升にペイントを施す実演を行います。

無機質なアクリルの升に、MACHIKOさんが絵を描くことで、有機化する。クールなものが温かみを増し、新たな命を吹き込まれます。そんな世界にひとつだけの升で乾杯しませんか。

■日時：4/14（金）、4/15（土）、4/21（金）各日14:00～18:00

※作家が不在のお時間もございますので、ご了承ください。

■場所：本館5階＝キッチンダイニングデコール



『NIHONSHU MY CHOCO STYLE BY RITSUKO SHIMADA』開催概要

日時：2017年4月12日（水）～25日（火）

場所：伊勢丹新宿本店 本館5階

=キッチンダイニングデコール
(東京都新宿区新宿3-14-1)

総合プロデューサー：島田律子さん

協力：木本硝子、リーデル、アリタポーセリン、
NAGAE+、mas/mas、オオエックス、かまわぬ、
日本地酒協同組合、郷酒フェスタ実行委員会

■ご予約お問い合わせ：03-3225-0669（キッチンダイニングデコール直通）