

女性向けの新しい日本酒メディア『酒小町』が 外苑前のダイニングバー「ワインワークス南青山」とコラボ！

酒蔵を支援する活動の第一弾として、
7/27（金）に奈良吉野の『花巴』の日本酒会を開催！

合同会社RopEar（本社：東京都新宿区新宿、代表社員：山中裕介）が運営する、女性向けの新しい日本酒メディア『酒小町』が、外苑前のダイニングバー「ワインワークス南青山」と連携し、酒蔵のブランディング・PR支援活動の第一弾として、7/27（金）に世界遺産大峰の麓、千本桜で知られる奈良吉野の『花巴』の日本酒会を開催します。

女性向けの日本酒メディアとダイニングバーのコラボレーションは、今回の『酒小町』が初めての試み。『酒小町』メンバーは広報・PR、ライター、空間デザイナー、スタイリスト、カメラマンなど各分野の専門スキルをもったユニットです。メンバーの能力を日本酒と掛け合わせ、今後さまざまなイベント・サービスを行います。



=====イベント情報=====

SAKE WORKS ~蔵元とともに~

日時：7月27日（金）19:30～22:30

会場：ワインワークス南青山（東京都港区南青山3丁目2-3 南青山カトレアビル2階）

料金：7,500円

チケット情報：<https://wineworks42.peatix.com/view>

当日は、普段目にすることにできない特別なお酒を含めた8種類の日本酒を『花巴』橋本杜氏の解説付きで楽しみながら、地の食材を織り交ぜた多様なジャンルのお食事と共に味わっていただきます。

=====

■第一弾の銘柄は、千本桜で知られる奈良吉野の『花巴』

『花巴』で知られる美吉野醸造株式会社は、千本桜で知られる奈良吉野で豊かな自然の恩恵を受け、手造りだからこそできる「米の旨味が伝わる酒」をつくる酒蔵です。



漬物や味噌・醤油のように塩漬けを行わないと腐ってしまうほど、自然と発酵が進む多湿な山林地帯の吉野で、発酵による”酸を抑制する”酒造りではなく、”酸を解放する”酒造りを行っています。

”酸”と聞くと”酸っぱい”と思われがちですが、酸に旨味を同調させて、酵母無添加でつくった乳酸特有の”甘酸っぱい”日本酒が楽しめます。

日本酒は、酵母で80%の味が決まると言われていますが、その酵母をあえて使わない「酵母無添加」の独特な味わいをぜひお楽しみください。

《『花巴』 橋本杜氏》

千本桜の奈良吉野の風土を理解した、伝統製法による米の旨味が伝わる酒造りを行っている橋本杜氏。蔵の裏手にある浅井戸から豊富に湧き出る大峰山系の伏流水（軟水）を、地元産米を中心に使い、協会酵母に頼らぬ酒造りを目指しています。鬼才橋本氏の醸すその味わいは他に類を見ないオンリーワンの味わい。一度ハマると抜けられない世界観を持ちます。

《橋本杜氏より》

Q：暮らし中のどんなシーンで「日本酒」を飲んでほしいですか？

「お客様のことを考えて料理とお酒を提供する真心のある飲食店や、大切な人が集まる一家団らんの食事の場で飲んでほしいです。食事を楽しみながら友人や家族とお酒を飲んで会話しているうちに、お酒のことを忘れて食べて飲んで語って、最後に「あのお酒おいしかったね」と言ってもらえるような日本酒でありたいと思っています。

高級なお酒というよりは食中酒で、ご家庭のどんな料理とも楽しめるお酒であるのが『花巴』の素朴な良さです」

Q：日本酒を愛する全ての女性に、メッセージをお願いします。

「美味しいお酒が溢れる時代に日本酒を楽しむには、今まで気づかなかつた“美味しさ”を私達と共に見つけていただき“美味しさの幅が広がる喜び”を共有できたら嬉しいです」

■ワインだけでなく日本酒も。会場は「ワインワークス南青山」

常時20種類以上の高品質ワインを、グラス500円からの気軽な価格で楽しめるダイニングバー「ワインワークス南青山」。クラフトマンシップをテーマに厳選したラインアップは日本酒にも広がり、現在は毎月、酒蔵の方を招いての日本酒会が開催される場でもあります。

お料理、おつまみもこだわりのものを揃え、お酒とのさまざまなマリアージュも楽しめるこの場所。店内は、美術館や高級ブティック等で使用されている最先端の照明で演出されており、アーティストの展示やイベントスペース、ロケ場所としての貸出など、飲食に加え創作・創造活動などの発信拠点として多様性をもった空間です。



■”丁寧な暮らし”をテーマにした日本酒メディア『酒小町』

『酒小町』は、暮らしをちょっと豊かにする日本酒を中心としたシンプルライフスタイルを発信する女性向けメディアです。

もともと私たちが住む日本に、古くから根付く日本酒。



祝い事や、お祭り、四季の移り変わりや月の満ち欠けに華を添える、欠かせないものとして愛されてきました。しかし、現代ではそのような形の日本酒は、あまり知られていません。私たちは、古来から行われていた旬の食材や植物に囲まれた食卓で四季を感じ、造り手や飲み手などさまざまな方のお酒に対する物語や想いを伝え、暮らしを豊かにする情報を日本酒の情報と共にお届けします。

(『酒小町』は、今夏リリース予定のWEBメディアです)

本リリースに関するお問合せ

- ▷ワインワークス南青山 店長：関口 智也（wineworks@itl-corp.jp）
- ▷酒小町 広報担当：卯月 りん（info@sakekomachi.jp）
- ▷合同会社RopEar代表社員：山中裕介（yamanaka@ropear.net）