

## PRESS RELEASE

リカー・イノベーション株式会社



## 酒蔵約30蔵100種類以上の日本酒が堪能できる 新宿最大級の日本酒イベントを開催！

ー人気飲食店のグルメとのペアリング、ワークショップや日本酒カクテルも提供！ー

リカー・イノベーション株式会社（本社：東京都台東区、代表取締役：荻原恭朗）は、2019年4月14日（日）に、新宿・パークタワーホールにて、総勢約30社の小さな酒蔵が全国から集結し、100種類以上のお酒を堪能できる新宿最大級の日本酒イベント「SAKE FESTIVAL 2019」を開催します。

### イベントについて



「SAKE FESTIVAL 2019」は、日本酒をはじめとする、東京ではなかなか飲むことのできない酒蔵直送の100種類以上のお酒を思う存分堪能できる日本酒イベントです。当日は、この日のために全国から約30社の小さな酒蔵が集結。普段はお話できない蔵人との交流はもちろんのこと、日本酒ワークショップや人気飲食店による日本酒によく合うグルメの提供など、日本酒を思う存分楽しめます。酒蔵の酒造りへの熱い想いやエピソードを聞きながら、格別な一杯をお楽しみいただけます。中にはここでしか飲むことのできない、特別なお酒も用意する予定です。

### イベントの魅力

#### 変わり種含む100種類以上のお酒が飲み比べし放題

参加酒蔵の日本酒はもちろんのこと、スパークリング日本酒や果実酒、貴醸酒に熟成酒と、バラエティ豊かで種類豊富なお酒が飲み比べし放題です。その数100種類以上。これだけの数の日本酒を飲み比べすれば、甘口辛口だけではない、日本酒の味わいの奥深さに気づけるはずです。



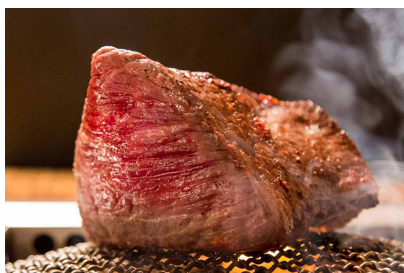


### 全国各地から小さな酒蔵が約30社集結

全国各地から約30社の酒蔵がこの日のためだけに東京に集結。各蔵が自慢の日本酒を参加者の皆さまに振る舞います。酒蔵で丹精込めて手造りされた日本酒は、東京ではあまり飲むことができないものばかり。各蔵自慢の日本酒を飲み比べてみてください。

### 日本酒にちょっと詳しくなれるワークショップ

日本酒のプロが、初級、中級、上級ごとに、日本酒の製造工程と味わいの違いの解説や、フードペアリング（日本酒と食べ物の組み合わせ）についてのレクチャーを行います。日本酒について学んだことはイベント内で試すこともできるので、楽しみながらもしっかりと日本酒の知識を身につけることができます。

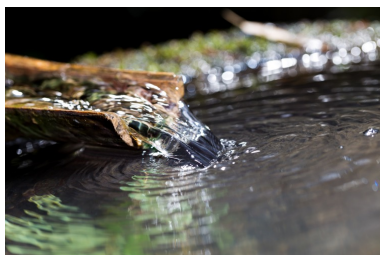


### 料理とお酒のペアリング

本イベントには、ネットでも話題の飲食店も参加します。日本酒はそのまま飲んでも美味しいですが、食べ物との組み合わせ次第で2倍3倍に美味しくなる飲み物。ぜひ各店自慢のメニューと日本酒のペアリングをお楽しみください。

### 日本酒カクテルを楽しもう！

バーテンダーが、あなただけのオリジナル日本酒カクテルを作ります。本イベント限定で、春が旬のフルーツを用いたカクテルなどを提供予定です。（※仕入れ状況により、変更する場合がございます。）



### 酒造りに重要な「仕込み水」の飲み比べ

水は日本酒の80%以上を占める重要な成分で、仕込み水の水質により、日本酒の味わいは大きく変わります。そのため仕込み水は、水道水よりも成分基準が厳しく設定されています。当日は、参加酒蔵が実際に酒造りで使用している仕込み水を特別に用意する予定です。和らぎ水（チェイサー）として飲み比べてみてください。（※「仕込み水」は数量限定のため、無くなり

次第終了となります。）

その他、日本酒をもっと楽しむためのコンテンツも追加予定です。最新情報は、HPやKURANDのSNSなどで発信します。

※各エリア・ブースは、都合により事前の予告なく変更になる場合があります。予めご了承ください。

※資料内の画像はイメージです。

## イベント概要

◆**タイトル**：SAKE FESTIVAL 2019

◆**日時**：2019年4月14日（日）

第一部 11:30～14:00（13:30 サープ終了）

第二部 15:00～17:30（17:00 サープ終了）

◆**会場**：新宿区・パークタワーホール

（東京都新宿区西新宿3丁目7-1 新宿パークタワー 3F）

◆**参加費用**：【前売券】3,000円（税込）、【当日券】3,500円（税込）

（※お酒堪能し放題、イベント限定オリジナルお猪口付き、料理はキャッシュオン制）

◆**参加蔵元**：寒梅酒造（埼玉）、玉川酒造（新潟）、中野BC（和歌山）、高木酒造（高知）

船坂酒造店（岐阜）、滝沢本店（千葉）、宝山酒造（新潟）

若竹屋酒造場（福岡）、梅田酒造場（広島）、麻原酒造（埼玉）

豊國酒造（福島）、秀鳳酒造場（山形）、中川酒造（鳥取）

菊の司酒造（岩手）、根本酒造（茨城）、田端酒造（和歌山）

有賀醸造（福島）、石井酒造（埼玉）、西堀酒造（栃木）、小浜酒造（福井）

津南醸造（新潟）、滝澤酒造（埼玉）、佐々木酒造（京都）、瀬古酒造（滋賀）

竹内酒造（滋賀）、一宮酒造（島根）、三芳菊酒造（徳島）

千代の園酒造（熊本）、吉田屋（長崎） ※順不同

◆**主催**：KURAND

◆**協力**：nomooo

◆**イベントページURL**：<http://kurand.jp/event/sake-festival-2019/>

◆**チケットお申込ページURL**：PassMarketよりお申し込みいただけます。

<https://passmarket.yahoo.co.jp/event/show/detail/01gs31105nwkw.html>

## 「KURAND」とは

KURANDは、リカー・イノベーション株式会社が運営するストーリー

を届ける新しい酒屋です。「日本酒をもっと自由に、もっと楽しく」

をコンセプトに、全国各地のまだ表に出ていない、酒蔵がこだわり

抜いて造る日本酒をお届けしています。KURANDがパートナー酒蔵

と一緒にプロデュースした日本酒や梅酒・果実酒を直接購入するこ

とができるオンラインストア「KURAND（クランド）」や、時間無制限で100種類の日本酒が飲

み比べし放題の日本酒専門の直営店「KURAND SAKE MARKET（クランドサケマーケット）」、

毎月酒蔵直送の会員限定酒をお届けする日本酒の定期購入サービス「KURAND CLUB（クランドクラブ）」などを運営しています。

<KURAND HP> <https://kurand.jp/>



**KURAND**  
by Liquor Innovation Co.,Ltd

### 【本件に関するお問い合わせ】

担当：東、辻本

電話番号：03-6806-3777

Email：info@kurand.jp