

2024年1月16日
株式会社東急百貨店

日本酒の魅力を堪能できる訪日外国人観光客向けイベント 「Let's try SAKE flight!!」を開催

期間：1月25日（木）～28日（日）
場所：渋谷 東急フードショー 和洋酒売場

渋谷 東急フードショーでは、1月25日（木）から1月28日（日）まで、訪日外国人観光客向けの日本酒体験イベント「Let's try SAKE flight!!」を開催します。訪日外国人観光客の増加に対応し、渋谷におけるインバウンド需要に応えるために企画しました。

本イベントでは、日本全国でも珍しい全量純米大吟醸の蔵である山形県酒田市の蔵元「榎の川酒造」による日本酒講座や、天然の孟宗竹で作られた酒器を使用した飲み比べ、渋谷 東急フードショー 和洋酒売場が厳選した日本のおつまみとのペアリングなど、お酒の特徴を探る贅沢なテイastingを体験いただけます。



「Let's try SAKE flight!!」 3つの楽しみ方

POINT 1)

蔵元「榎の川酒造」 日本酒講座
日本酒の歴史や製法、種類、楽しみ方などを紹介します。



POINT 2)

日本酒飲み比べ&おつまみペアリング
「榎の川酒造」厳選・純米大吟醸と渋谷 東急フードショー 和洋酒売場厳選・日本のおつまみをお楽しみいただけます



POINT 3)

日本酒 (300ml)・酒器プレゼント
日本酒と天然の孟宗竹で作られた酒器をお持ち帰りいただきます。



【「Let's try SAKE flight!!」 概要】

期 間：1月25日（木）～28日（日） 各日 14:00～15:00、16:00～17:00

場 所：渋谷 東急フードショー 地下1階 和洋酒売場

参加費：10,000円

参加人数：各回10名 ※日本に在住する方も参加いただけます

備 考：下記に該当する場合は参加いただけません。

- ・20歳未満の方(当日は身分証にて年齢確認を行います)
- ・お車でお越しの方
- ・妊娠中・授乳期の方(胎児、乳児の発育に悪影響を与える恐れがあるため)

U R L：https://www.tokyu-dept.co.jp/shibuya_foodshow/news/detail.html?id=668

申し込みサイト：<https://jp.wamazing.com/activity/detail/3215>

※表示価格は標準税率10%（*軽減税率対象商品は8%）の消費税を含んだ税込み価格です

◆蔵元＜楯の川酒造＞

山形県酒田市にある 1832 年創業の蔵元＜楯の川酒造＞。醸造する日本酒の全てが最高カテゴリーに分類される「純米大吟醸酒」であり、その精米歩合は 50% から「1%」まであります。1%の日本酒は 20 万円以上するなど、まさに純米大吟醸を極めて、酒造りを行っています。特に注力しているのが精米歩合 20% 以下の「高精白」。磨き上げることで現れる酒米の個性と透明感を大切に、厳格な品質管理のもと酒造りを行っています。高精白の訴求に加えて、熟成の概念やテロワールの概念を商品に組み込むなどして、新たな挑戦を続けている酒造です。



PLACE：山形県酒田市

山形県の北西、日本海に面した庄内・酒田市に醸造所兼本社を構える。本社社員・各地のリモート社員が連携し業務を実施。



ORIGIN：1832年（天保3年）創業

上杉藩の家臣が庄内を訪れた際に、水の良さを驚き初代平四郎に酒造りを始めることを薦め、平四郎は酒母製造業を創業。

◆POINT 1) 蔵元＜楯の川酒造＞ 日本酒講座

「純米大吟醸酒」へのこだわりや、精米歩合 1%への挑戦など歴史ある日本の蔵元の日本酒製造に込められた思いを感じていただける講座です。日本酒の歴史、製法、種類やそれぞれの楽しみ方の他、海外に持ち帰る際の注意点など、日本酒についてさまざまな情報も紹介します。

＜楯の川酒造＞のこだわり



総米 300kg から 600kg まで対応している小さなタンクを使用し、より緻密な温度管理をしながら丁寧に醸造。発酵中の微細な温度変化を見逃すことなく、より高品質なお酒造りに繋がっています。



2016BY※の年、「1%」というこれまでどこの蔵もなしえなかった精米歩合を実現しました。

※「BY（ビー・ワイ）」とは日本酒の酒造年度を指し、「Brewery Year」の略。



高付加価値な日本酒を生み出すために、米農家の方々とコミュニケーションをとり、酒米の品質を高める取り組みをしています。それにより、持続可能な米作りに貢献することを目指しています。

※表示価格は標準税率 10%（*軽減税率対象商品は 8%）の消費税を含んだ税込み価格です

◆POINT 2) 日本酒飲み比べ&おつまみペアリング

<楯の川酒造>が厳選した精米歩合 50%から、特に注力している「高精白」である 18%までの純米大吟醸 6 種類を飲み比べできます。また、渋谷 東急フードショー 和洋酒売場が厳選した、日本のおつまみ 3 種「いぶりがっこ」「からすみ」「金山寺みそ」との相性をお楽しみいただけます。

<楯の川酒造>の杜氏が厳選！飲み比べ日本酒 6 種



<美しき溪流>
美山錦 50%精米

<主流>
山田錦 50%精米

<本流辛口>
出羽燦々 50%精米

<上流>
美山錦 40%精米

<十八>
山田錦 18%精米

<涅槃 黒 2020>
惣兵衛早生 18%精米

渋谷 東急フードショー 和洋酒売場が厳選！日本のおつまみ 3 種



・いぶりがっこ

囲炉裏干しのたくあん漬けが「いぶりがっこ」の原型。日本酒の柔らかで膨らみのある味わいが、いぶりがっこのスモーキーな味わいを包み込んで、深い余韻をもたらしてくれます。



・からすみ

ボラの卵を塩漬けにしたあと、塩抜きし、干して乳酸発酵させたものです。ちびちびかじりながら日本酒を流し込むと、強い塩気とうま味がお酒を引き立てます。



・金山寺みそ

野菜の具が多いため食感が楽しめる味噌。もろきゅうとして楽しんだり、酒の肴としてなめて楽しめたり、多様な風味が特徴的です。

◆POINT 3) <楯の川酒造> 日本酒 (300ml) ・ <RIVERET> 酒器 プレゼント

透明感とフレッシュな吟醸香が特徴の<楯の川酒造> 一番人気の定番アイテム「楯野川 純米大吟醸 清流」をプレゼントします。

また、テイस्टィングでお使いいただいた<RIVERET (リヴェレット)>の酒器「ochoko YURI」をお持ち帰りいただけます。



<楯野川> 純米大吟醸 清流 (300ml)
アルコール度数は 14 度台と若干低く設計され、軽くソフトな口当たりと爽やかな果実を思わせる香りが特徴です。
華やかな香りをより楽しんでいただく意味で、ワイングラスに注いでみるのも一興です。



<RIVERET (リヴェレット)>
「ochoko YURI」

上部に向けて大きく広がる、ゆりの花をイメージしたラッパ型のおちょこ「YURI」。香りが全体に放たれるこの形状は、大吟醸や吟醸系、フルーティーな日本酒におすすめです。香り高い日本酒をより堪能することができます。

※表示価格は標準税率 10% (* 軽減税率対象商品は 8%) の消費税を含んだ税込み価格です