KomitanPlanning合同会社

鮨×アルコールペアリングイベント「Harmony of Essence（ハーモニー オブ エッセンス」9月14日（日）京都 河原町で開催

秋の京都で味わう新進気鋭の江戸前鮨「鮨 今尽」と珠玉のイタリアワイン・日本酒の饗宴。世界で22名、日本人初Italian Wine Expert吉川麻美と奈良・油長酒造「風の森」が共演する特別な一夜。

2025年1月、京都・河原町に誕生した新進気鋭の江戸前鮨「鮨 今尽」。

静謐な京町家の空間で、江戸前の技と旬の食材が織りなす特別コースを、珠玉のイタリアワインと日本酒のペアリングでご堪能いただけます。

イタリアワインは、世界で22名のみ、日本人初の“Italian Wine Expert”吉川麻美がセレクト。

日本酒は、奈良・油長酒造が手がける革新的な「風の森 αシリーズ」を中心にご用意します。

伝統と革新が交差するこの一夜を、イタリア発ハンドメイドグラスブランド「ARCHÈ GLASS」のグラスとともに、より豊かにお愉しみください。

【開催概要】

・開催日：2025年9月14日（日）

・時間：17:15開場（受付開始）／17:30一斉スタート

・会場：鮨 今尽 – SUSHI IMAJIN

〒600-8044 京都府京都市下京区御幸町通仏光寺下ル 橘町442

・内容：江戸前鮨コース、ペアリングドリンク5〜7種（イタリアワイン＆日本酒）、お土産付き

・参加費：37,400円（税込）１名あたり

・予約方法：ARCHÈ GLASS公式サイト特設ページ（https://www.archeglass-jp.shop/event20250914）にて事前決済制

【主な出演・協力】

●会場：鮨 今尽（SUSHI IMAJIN）

https://www.instagram.com/sushi_imagine

●イタリアワインペアリングコーディネート：吉川麻美（株式会社aiVino 代表取締役）

https://aivino.co.jp/

●日本酒：油長酒造株式会社「風の森」

https://yucho-sake.jp/

ARCHÈ GLASS（アルケグラス）について

■ミシュラン星付きレストランも認める実力派グラス

ARCHÈ GLASS（アルケグラス）は、2020年にイタリアで誕生したハンドメイド製ワイングラスブランドです。熟練職人による手吹きガラスは、一つひとつに個性があり、イタリアらしい優美な曲線美と高い機能性を兼ね備えています。最大の特徴は、グラス内部に設けられた**独自の対流構造**です。
ワインと空気の熱移動を促進し、アルコールの揮発と香りの拡がりを最適化することで、
ワイン本来の香りと味わいを長く楽しめるよう設計されています。
世界各国のワイン専門家やミシュラン星付きレストランでも高く評価されています。

ARCHÈ

2020

BY F. Saverio Russo

創始者フランチェスコ・サヴェリオ・ルッソ

イタリア トスカーナ州アレッツォ在住。

ワイン全般に関するエキスパートとして、イタリア国内外で影響力を持つマルチメディア・ワイン・コミュニケーターの第一人者。

自身の人生をワインの世界に捧げ、創造的で技術的な専門家として、15年以上にわたり何百ものワイナリーを訪問し、イタリアや世界の重要なワイン試飲会やイベントで何千回もテイスティングに参加。

またワインのテイスティングのみならず、葡萄畑からワイン関連ツールまで、ワインに関連するあらゆる情報や造り手の意思を世界に向けて発信し、語り継いでいます。

▶Instagramフォロワー数：約13.9万人

▶Facebookフォロワー数：約10,000人

＊2025年7月現在

鮨 今尽（すし いまじん）について

2025年1月に京都・河原町の御幸町通に開店した江戸前鮨の専門店です。
築100年以上の京町家を数寄屋建築の意匠で再生した静謐な空間で、旬の魚介を生かした繊細な握りと、江戸前の技を軸とした鮨コースを提供しています。
確かな技術に、食通から早くも注目を集める新進気鋭の鮨店です。

共演者について

株式会社aiVino代表取締役 吉川麻美

≪ペアリングプレゼンター（イタリアワイン）≫

1984年長野県生まれ。
世界最難関とされるイタリアワイン資格「Italian Wine Expert」に、日本人として初めて合格。
ブラインドテイスティング部門で最高得点を記録するなど、国内外で高く評価されるイタリアワインのスペシャリスト。
2022年に株式会社aiVinoを設立し、イタリアワイン専門のオンラインショップ、講座、輸入事業を展開。
現在はアカデミー・デュ・ヴァンをはじめとする複数のスクールで講師を務め、女優・声優・教職資格の経験を活かした分かりやすい講義は、初心者からプロまで幅広く支持されている。

◆主な資格・受賞歴

・Italian Wine Expert（世界22名、日本人初）
・Langhe Wine Ambassador 2025（世界3名）
・WSET Diploma（DipWSET）
・J.S.A.認定ワインエキスパート

・Sake Diploma International

・宅地建物取引士・英語教員免許

◆主な任命・選出歴（2025年時点）

・Valpolicella Wine Specialist（世界50名）

・DELLE VENEZIE MASTERCLASS 講師（在日イタリア商工会議所主催）

油長酒造株式会社「風の森」

≪スペシャルペアリング（日本酒）≫

1719年創業、奈良・御所に根ざす老舗蔵「油長酒造」は、革新的日本酒ブランド「風の森」を展開しています。

全銘柄で**純米・無濾過・無加水・生酒**にこだわり、自然発泡の瑞々しい口当たりと、米本来の旨味を凝縮した唯一無二の味わいで知られます。

「生酒・微発泡ブーム」の先駆者として国内外で高く評価され、冷蔵物流を前提とした高鮮度日本酒の海外輸出など、新たな市場開拓にも積極的です。

近年は、伝統技法「菩提酛（ぼだいもと）」を全量採用し、土地の個性と米の力を活かした醸造へと進化。さらに、クラフトジン「橘花（きっか）ジン」を手がける**大和蒸溜所**を創設し、日本酒にとどまらないクラフトスピリッツの世界でも注目を集めています。

本イベント参加にあたっての注意事項

●完全予約制・事前決済制です。キャンセルは開催14日前まで無料、それ以降は参加費の100%を申し受けます（返金不可）。

●ノンアルコール対応・魚介類制限対応は承れません。20歳未満のお客様はご参加いただけません。

●イベントは定刻に一斉スタートします。20分以上遅れた場合、一部メニューを提供できない場合があります。

【商品・イベントに関するお問い合わせ先】

ARCHÈ GLASS JAPAN（Komitan Planning合同会社）お問合せ窓口

メールアドレス：info@archeglass-jp.site

問い合わせフォーム：https://www.archeglass-jp.website/contact/
※メール受信から返信まで2～3営業日程度かかる場合があります。

＜SNS＞

●Instagram：https://www.instagram.com/archeglass.jp/

●Facebook：https://www.facebook.com/archeglassjapan

KomitanPlanning合同会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/110109