

～全国の銘酒と旬の味覚で祝う、感謝の三日間～
「横浜酒槽(さかふね)」6周年記念
選りすぐり日本酒の食前酒付きで祝う三夜限りの感謝祭



- 横浜駅西口から徒歩5分、旧ハマボール裏のビル5階に佇む和モダンな日本料理・海鮮居酒屋「横浜酒槽(さかふね)」(運営: 有限会社山路フード/代表取締役: 松井大輔)は、開店6周年を迎えます。日頃のご愛顧に感謝を込めて、2025年10月17日(金)～19日(日)の3日間、
- これまで支えてくださったお客様への感謝を込めて、期間中にご来店いただいたすべてのお客様へ「食前酒(日本酒)」を一杯プレゼントいたします。
- 今回ご用意したのは、全国の名酒3種。いずれも酒槽の料理に寄り添う“香り・旨味・余韻”が際立つ一本です。

。



6周年記念 日本酒ラインナップ

期間中、ご来店のお客様全員に、4種の日本酒から1種を食前酒としてサービスいたします。

無料提供する日本酒について

今回の周年祭では、全国の酒蔵から選りすぐった3銘柄をご用意しました。それぞれ個性がありながらも「食前酒」として最適な一杯です。

その中でも3種を紹介させていただきます。

① 真澄 MIYASAKA 美山錦(長野県・宮坂醸造)

使用米: 美山錦(長野県産)

「真澄」を代表する協会7号酵母発祥蔵・宮坂醸造が、発見70周年をきっかけにもう一度そのルーツに立ち還ろうと挑み、生み出したシリーズ。長野県産美山錦の特性を最大限に引き出し、信州の冷涼な気候で育った米らしくシャープで引き締まった酸とミネラル感が心地よい一本です。まるで山の湧き水のような清涼感があり、和食の繊細な旨味と調和します。

食前に口を潤し、これから始まる一皿への期待を高めてくれます。





② 酒屋八兵衛 KINO2／帰農2(三重県)

使用米:伊勢錦(三重県産)

三重・大台町の清流宮川水系に位置する元坂酒造が手掛ける、新ブランド「KINO」シリーズの第二弾。

「すべての産業は農に帰する」という哲学のもと、三重県多気町相鹿瀬(おうかせ)地区の自社田で、慣行栽培された「伊勢錦」使用し、**自然との共生を目指す酒造り**を実践しています。

シンプルながらエネルギーな旨味が広がり、やや辛口で後味はキリッと締まる設計。口の中をリセットし、食欲を呼び起こす“理想の一杯”として、まさに食前酒にふさわしい存在です。



③ 手取川 吉田蔵 u 百万石乃白(石川県・吉田酒造)

使用米:百万石乃白(石川県産)

霊峰白山の伏流水を仕込み水とする吉田酒造が手掛ける「u」シリーズ。

“u”には、「優しい(you)」「嬉しい(うれしい)」の意味が込められており、**自然・人・食に寄り添うナチュラルな酒**として誕生しました。

石川県オリジナル酒米・百万石乃白を使用し、伝統の山麴造りを改良させた独自の「モダン山麴」による仕込み。微発泡のような清涼感とほのかな甘みが広がり、料理の繊細な香りを引き立てる爽やかな余韻が特徴です。



店舗の魅力とこだわりポイント

・1. 圧巻の酒槽生簀と上質空間

店内中央に設けた生簀は、まるで酒蔵の桶を思わせる“横浜酒槽”の象徴。

特別な空間で、鮮度抜群の活魚と日本酒が響き合うひとときを演出。

“酒と魚”をテーマに、木の温もりと和の静謐さを融合した店内は、まるで現代の酒蔵を訪れたかのような趣です。

職人がその場で捌く活魚と、厳選された地酒のペアリングによって、五感で楽しむ食の体験をお届けします。





•2. 生簀の鮮魚・活け造りにこだわる魚介料理

•当店名物のひとつは、生簀(いけす)からその場で取り出して調理する“活魚の活け造り”。カワハギや烏賊、豊後鯖(ぶんごさば)など、その日の仕入れで最良の魚介を提供しています。

「伊勢海老の活け造り」- 9,000円／数量限定提供

その場で捌く新鮮な身は、弾むような食感と上品な甘みが特徴。

美しい盛り付けとともに、酒槽自慢の日本酒「真澄」「酒屋八兵衛」「手取川」とのペアリングで、“海と日本酒が会える瞬間”をお楽しみいただけます。



「ゆで毛蟹」- 9,000円／数量限定提供

秋の味覚を代表する毛蟹を、丁寧にゆで上げて旨味を閉じ込めた贅沢な一皿です。

繊細な繊維の身はふんわりとほどけ、噛むほどに広がる上品な甘みと旨味が絶品。

蟹味噌は濃厚ながらもくどさがなく、酒槽自慢の冷酒との相性は格別です。

特に「酒屋八兵衛」の持つ柔らかな酸味とふくらみのある旨味が、蟹の甘みを一層引き立てます。

職人が絶妙な塩加減で仕上げた毛蟹の旨味を、贅沢なひとときとともに楽しみください。



もちろん刺身盛り合わせや金目鯛の煮つけなども定番で、鮮度と旨味を最大限に引き出す調理を心がけています。

•3. 多彩なコースと料理の演出

•「朱華(はねず)コース(全8品／6,500円)」や「真朱(まそほ)コース(全9品／8,000円)」といったコース料理を用意。季節の食材を盛り込み、出汁や香り、器に至るまで丁寧な演出を施しています。

また、10品構成で和牛すき焼きや毛ガニを含む「月白(げっぱく)コース(12,000円)」など、贅を尽くした内容もあります。





概要

・イベント名:横浜酒槽 6周年記念イベント

- | ・項目 | 内容 |
|--------|-------------------------------|
| ・イベント名 | 横浜酒槽 6周年記念イベント |
| ・日程 | 2025年10月17日(金)～19日(日) |
| ・特典 | 食前酒一杯サービス(真澄／酒屋八兵衛／手取川) |
| ・対象 | 来店された全てのお客様(コース利用・アラカルトともに適用) |

店舗

「横浜酒槽」

所在地：神奈川県横浜市西区北幸2-6-5 GEMS横浜 5F

営業時間：16:30～23:00
(料理L.O.22:00／ドリンクL.O.22:30)

定休日：年末年始
席数・個室：70席、個室・半個室を完備。2名～20名
クラスの利用にも対応。



メディア関係者・一般のお客様へのお願い

- ・写真素材(店内、料理、日本酒)は公開可能ですので、取材希望の際はお気軽にご連絡ください
- ・期間中の混雑が予想されます。特にコース利用・個室希望の方は事前予約をおすすめします
- ・コース注文時は、食材確保のため**2日前までの予約**をお願いしております(通常営業時も同様)