

ミシュラン獲得 広尾のモダンベトナムミーズ“*Ăn Com*”にて
水が主役の特別なペアリング「**ホタルが認めた水のコース**」

7月1日(月)より期間限定で提供開始

失われつつある日本の原風景を語り継ぐ、**共生型日本酒**

ホタルが水利きしたお酒『**KATARU HOTARU (語蛩)**』販売にあわせ展開

予約サイト：<https://www.tablecheck.com/shops/ancom/reserve>

商品サイト：<https://kataruhotaru.com/>

元坂酒造株式会社（所在地：三重県多気郡、代表者：代表取締役 元坂新）は、失われつつある日本の原風景を伝え残すことをテーマに、ホタルが出現した年にだけ製造する日本酒「語蛩」を6月21日（金）よりオフィシャルサイトに販売を開始しました。

これに伴い、過去ミシュランビブグルマンも獲得した、広尾のモダンベトナムミーズ“*Ăn Com*”にて「語蛩」を体験いただける水が主役の特別なペアリングコース「ホタルが認めた水のコース」を7月1日(月)より期間限定で提供を開始します。



ホタルが目利きした、その年の水でつくった酒。

「語蛩」は、ホタルが訪れたその年の水からつくられた日本酒です。『語蛩』の製造条件は、ホタルが訪れること。ラベルに押された日付は、元坂酒造の取水地である宮川（大台町柳原）でその年はじめてホタルが観察された日を示しており、酒づくりにつかわれる仕込み水の品質が、高く保たれていることを証明します。

水が主役の特別なペアリングコース「ホテルが認めた水のコース」とは

「語蛸」販売開始に伴い、広尾のベトナムビストロ“Ān Com”にてプロダクトの特徴であり酒づくりにもホテルの生息にも重要な“水”を主役にした限定のペアリングコース「ホテルが認めた水のコース」を7月1日（月）より期間限定で提供を開始します。

「語蛸」の魅力である“水本来の上品な甘味”を引き立てるために、仕込み水である宮川の水にまつわる食材を集めて構成された、特別なペアリングコースを用意しています。

コースのメニュー監修は「語蛸」の商品開発にも携わっている Ān Com 店長の梅村 建之氏が担当。日本酒同様に宮川を水源に作られた茶葉や清流で育った鮎をベトナム料理に落とし込んだ、今までにない、水を味わう日本酒ペアリングコースです。茶葉は練乳と合わせて生春巻きのソースに、そして鮎はコンフィにしたものを軽い食感で楽しんでいただく揚げ春巻きとしてご用意しました。

「ホテルが認めた水のコース」概要

「ホテルが認めた水のコース」詳細

・提供内容：

1. 宮川水源の仕込み水
2. 海老の生春巻き 大台町産茶葉と練乳のソース
3. 鮎の揚げ春巻き

・提供店舗：Ān Com

・価格：3,000 円

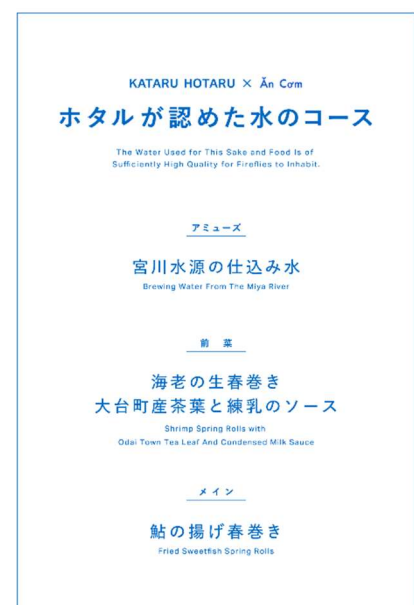
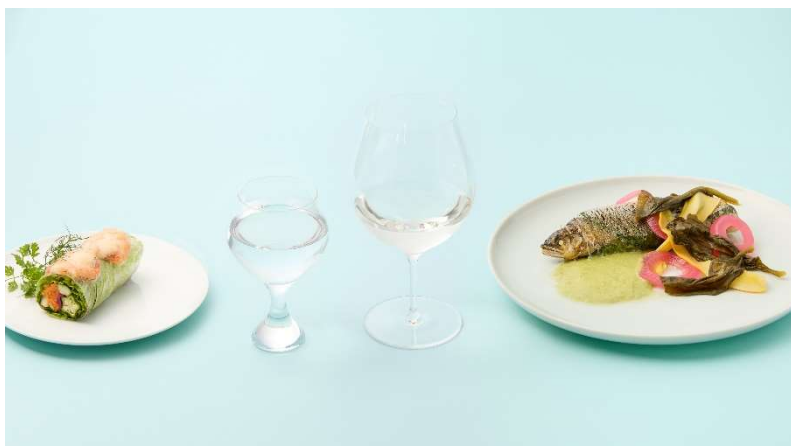
・提供開始日時：7月1日（月） -

・ご予約方法：下記特設サイトよりお申込みください。

・予約サイト：<https://www.tablecheck.com/shops/ancom/reserve>

※1日のコースの提供数には限りがございます。ご了承ください。

※提供期間に関しては、食材がなくなり次第終了させていただく予定です。



1. 宮川水源の仕込み水



2. 海老の生春巻き 大台町産茶葉と練乳のソース



3. 鮎の揚げ春巻き



「語蛭」製品概要

ホタルが目利きした、その年の水で。

ホタルの生息には、綺麗な水が欠かせません。そしてそれは、酒づくりも同じ。

『語蛭』は、ホタルが訪れたその年の水からつくられた日本酒です。

ラベルに押された日付は、元坂酒造の取水地である宮川（大台町柳原）でその年はじめてホタルが観察された日。酒づくりにつかわれる仕込み水の品質が、高く保たれていることを証明します。

ホタルが来なければ、この日本酒はつくれません。

『語蛭』の製造条件は、ホタルが訪れること。元坂酒造の取水地・宮川にホタルが来た年にだけ製造されるお酒です。仕込み水の水質にこだわったお酒だからこそ、ホタルが来なければこの日本酒はつくれません。

2024年分に至っては、2023年6月7日にホタルが出現されたことが確認できたため、製造・販売を決定しております。

お酒を飲んでいることを忘れる、水本来の上品なあまみ。



ほのかに漂う、あまい香り。
上品なあまみは口いっぱいに広がり、
そして、すっといなくなる。
雑味もベタつきもない。
まるでお酒を飲んでいることを忘れさせる後味。

ホタルが求めたあまい水は、きっとこんな味がするのだろう。

商品開発は、過去ミシュランガイドでもビブグルマンを獲得しているモダンベトナムミズ Æn Com ソムリエの梅村建之氏が監修。水本来が持つあまみをテーマに、現代的な味わいを目指しました。

「語蛭」

- ・ 内容量：720ml
- ・ 価格：¥4,800（税込）
- ・ 原材料名：米(国産)・米麴(国産米)
- ・ アルコール度：15度
- ・ 販売方法：元坂酒造公式サイトにて
- ・ 販売サイト：<https://gensaka.official.ec/>
- ・ 公式 SNS：<https://www.instagram.com/kataruhotaru/>
- ・ 販売開始日：2024年6月21日（金）～



環境負荷をかけない、酒造りを。

今年発売される 2500 本分の「語蛸」のボトルはすべてリターナブル瓶を使用。
製造時の CO2 排出量を 1 本あたり 120g 減少させるとともに、飲み終わったあとの廃棄物を減らし、
環境負荷を最小限にしながら製造されています。



この土地の味と風景を、後世へと語り継ぐために。

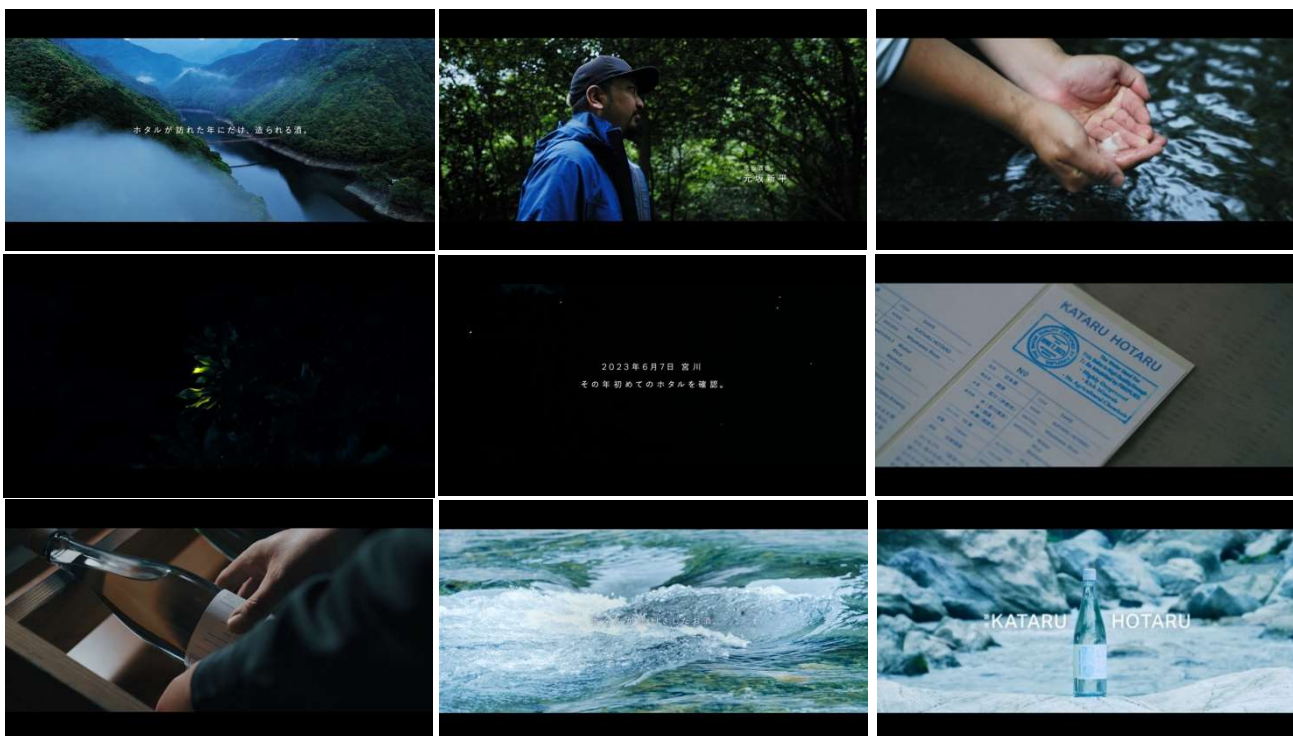
語蛸の売上は、一部を宮川の保全活動へと当てられます。
『語蛸』1 本あたり 150 円が三重県大台町に寄付され、宮川の水質保全に係る取組みを支援します。

- ・ 寄付額：1 本あたり 150 円
- ・ 寄付先：三重県大台町

- ・用途：大台町役場の環境保護事業へと寄付され、宮川の環境保全を目的とした活動へと支援されます。

昨年訪れたホタルを記録した、「語蛭」ブランドムービー

酒造りのオフシーズン。人気のない山奥で、なにかを探しながら歩く男。彼は、「水」こそがこの酒の生命線だと語る。仕込み水の品質にこだわった酒だからこそ、男は毎日川に出向き、あるものを待ち続ける…。昨年宮川にホタルが観測され、その年の水を使った清流酒「語蛭」が生まれるまでの軌跡を記録したムービー。ブランドムービーURL: <https://www.youtube.com/watch?v=0XWb8dvG0HI>



元坂酒造について



1805年創業。

”グラス一杯の煌めきよりも、一晩の安らぎを”をコンセプトに、日常酒として飲み飽きない日本酒を目指している。夏は自社の田圃で原料米の稲作を行うなど、酒蔵として地域の農業を支えるために三重県産の原料にこだわり、機械設備に依存しない伝統的な酒造りを大切にしている。

代表銘柄は「酒屋八兵衛」「KINO」など。

元坂酒造株式会社

所在地：三重県多気郡大台町柳原 346-2

創業：1805年

事業内容：清酒・リキュールの製造販売

代表者：元坂 新（代表取締役）