

TAKANAWA GATEWAY CITYから日本酒文化の魅力を発信

—SAKE COMPETITION 2025 最優秀蔵元賞「磯自慢」を堪能する特別イベントを実施—

- 東日本旅客鉄道株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：喜勢 陽一、以下「JR 東日本」）は、SAKE COMPETITION※1で「TAKANAWA GATEWAY CITY まちびらき記念 最優秀蔵元賞」を受賞した「磯自慢酒造（静岡県焼津市）」の日本酒を楽しんでいただくイベントを 11 月 21 日（金）から高輪ゲートウェイ駅の各施設で開催します。
- 高輪ゲートウェイ駅南改札外3Fの「MAISON CLASSIC SALON」では、同日より期間限定で東日本の食材を用いて「磯自慢」に合わせたフードペアリングを開催。ここでしか食べることのできないオリジナルメニューとともに、極上のペアリングをお楽しみいただけます。
- 高輪ゲートウェイ駅構内2Fに位置する「Eki Park」では、11月22日（土）からTAKANAWA GATEWAY CITYオリジナルラベルの「磯自慢」の限定酒をはじめ、JR東日本の列車荷物輸送サービス「はこビュン」等を活用して取り揃えた東日本・東海地域の特産品を販売いたします。

TAKANAWA GATEWAY CITYで楽しむ、日本酒と食の魅力

TAKANAWA GATEWAY CITYは、地域、日本各地、そして世界を結ぶ「Global Gateway」として、未来の心豊かな暮らしを見据えたイノベーションと文化を発信する拠点です。

JR東日本は、日本各地に根付く日本酒文化を地域活性化の観点から支援すべく、日本酒文化の普及を目的に「SAKE COMPETITION」に協賛し、2025年3月にまちびらきしたTAKANAWA GATEWAY CITYで6月に受賞・表彰式を開催いたしました。全国の蔵元が技術と情熱を込めた逸品を出品し、日本酒の魅力を広く発信する場となりました。

このたび、同コンペティションで「TAKANAWA GATEWAY CITY まちびらき記念 最優秀蔵元賞」を受賞した、静岡県焼津市の「磯自慢酒造」の日本酒を楽しめる特別イベントを開催いたします。磯自慢酒造の卓越した酒造りの技と、東日本・東海地域の豊かな食文化を、ぜひこの機会にご体感ください。



SAKE COMPETITION 2025 受賞・表彰式

※1：SAKE COMPETITION は、2012 年から開催されている「世界一美味しい市販酒」を決めるコンペティションです。

SAKE COMPETITION HP：<https://sakecompetition.com/index.html>

1. 銘酒「磯自慢」の新酒を“東京で一番早く”楽しめる振る舞いイベント

高輪ゲートウェイ駅全体が見渡せる「MAISON CLASSIC SALON」テラスにて、磯自慢酒造がある静岡県焼津市から東海道新幹線で輸送した「磯自慢」の新酒の鏡開きセレモニーを実施いたします。セレモニー後は、「磯自慢」の新酒を東京で一番早く楽しめる無料振る舞いイベントを行います。

さらにセレモニー後からは高輪ゲートウェイ駅の名物でもある「エキナカDJイベント」により、日本酒を一層美味しく楽しめる空間を演出します。



「磯自慢」新酒振る舞いイベント（イメージ）

- 開催日時 2025年11月21日（金）※新酒の振る舞いは21日（金）のみとなります。
15:00～15:30 「磯自慢」鏡開きセレモニー ※報道関係者のみ参加可能
16:00～ 「磯自慢」新酒振る舞いイベント ※一般のお客さま参加可能
※お酒が無くなり次第終了
- 開催場所 高輪ゲートウェイ駅南改札外3F MAISON CLASSIC SALONテラス
- 振る舞い酒紹介



磯自慢 Standard 本醸造.新酒
（イメージ）

※本ボトルは昨年の画像となります。

【磯自慢Standard 本醸造.新酒】

今から45年前、まだ日本酒業界で「吟醸酒」という言葉すら知られていなかった時代に、磯自慢は特定名称酒^{※2}として一步一步革新を重ねてきました。その酒造りの原点とも言える「Standard本醸造.新酒」を、今回ご提供いたします。

原料米には新潟県産の酒米「五百万石」を100%使用し、吟醸香も感じられる仕上がりとなっています。

2. 「磯自慢」の魅力を引き立てる特別なフードペアリングを提供

高輪ゲートウェイ駅南改札外3Fの「MAISON CLASSIC SALON」では、11月21日（金）からの1ヶ月限定で、東日本各地の選りすぐりの食材を用いた「磯自慢」にぴったりの料理を提供します。

- 提供期間 2025年11月21日（金）～12月15日（月）
【月～土】11:00～23:00 【日・祝】11:00～22:00
※21日（金）は16:00からフードペアリングメニューの提供を開始します。
- 場 所 高輪ゲートウェイ駅南改札外3F MAISON CLASSIC SALON
- メニュー 2種の「磯自慢」と東日本の逸品セット

※詳細はMAISON CLASSIC SALONのHPでお知らせします。 <https://maison-classic.jp/>

くどさのない爽やかな吟醸香に柔らかな甘み、そして後口の良い酸味のきれ。食中酒として必要な資質をすべて兼ね備えている日本酒。三陸の海の幸を始めとする東北の食材をふんだんに使用した「磯自慢」に合わせるメニューを提案します。

※2：お米の精米歩合や原料などの条件を満たしたお酒の呼称。

■日本酒：以下の2銘柄をご提供

- ・磯自慢 純米吟醸
- ・TAKANAWA GATEWAY CITYオリジナルラベル
磯自慢 特別純米

■料理：以下のメニューをワンプレートでご提供

- ・三陸産筋子の大根添え 青柚の香り
- ・蔵王麴漬けチーズ蔵「KURA」と干し柿
- ・笹蒲鉾 春菊 なめこ 菊花の和え物
- ・ばっけみそ胡瓜
- ・気仙沼鰹焼なまり節 里芋と梅干しのポテトサラダ仕立て



2種の「磯自慢」と東日本の逸品セット
(イメージ)

3. 高輪オリジナル磯自慢と「はこビュン※3」を活用した地域特産品を販売

高輪ゲートウェイ駅構内2Fの「Eki Park」にて、TAKANAWA GATEWAY CITYオリジナルラベルの「磯自慢」を一日100本限定で販売します。また、JR東日本の列車荷物輸送サービス「はこビュン」等を活用して高輪ゲートウェイ駅に集めた東日本・東海地域の特産品を販売いたします。

- 日 時 2025年11月22日(土)～24日(月・祝) 10:30～17:00
- 場 所 高輪ゲートウェイ駅構内2F Eki Park
- 販売商品 以下の通り

【TAKANAWA GATEWAY CITYオリジナルラベル 磯自慢 特別純米】 720ml

特A地区産山田錦と南アルプスの名水で仕込んだ、手造りの逸品。冷蔵室で低温発酵させ、「磯自慢」独自の麴造りと酵母を使い丁寧に手造りされた日本酒で、上品な香りとまろやかな味わいが魅力です。

※一日100本限定

※MAISON CLASSIC SALONで提供する銘柄と同様

※詳細はTAKANAWA GATEWAY CITYのHP又はInstagramにてお知らせします。

- ・TAKANAWA GATEWAY CITY公式HP：<https://www.takanawagateway-city.com>
- ・TAKANAWA GATEWAY CITY Instagram：https://www.instagram.com/takanawa_gateway_city/

【宮城県奥松島名産 鳴瀬牡蠣】 500g 3,000円(税込)

栄養豊かな松島湾で丹精込めて育てられた獲れたての鳴瀬牡蠣をはこビュンにて直送。旨味と甘味が際立ち、身は引き締まってプリプリの食感が特徴です。牡蠣の旨味が日本酒の風味を引き立て、互いに深みを増す至福のひとつを演出します。

※天候や収穫状況、また列車の運行状況により、「はこビュン」で輸送する商品は販売中止や内容を変更する場合がございます。



※3：速達性・定時性に優れ、環境にも優しいという鉄道の強みを活かし、JR東日本グループが展開している荷物の輸送サービスです。「はこビュン」の具体的なサービスは以下をご参照ください。

<https://www.jrbutsuryu.jregroup.ne.jp/business/shinkansen.html>

【参考 1】

〈磯自慢酒造株式会社について〉

■会社概要

社名 磯自慢酒造株式会社
住所 静岡県焼津市鰺ヶ島 307
連絡先 054-628-2204
代表者 寺岡 洋司
杜氏 多田 信男（南部）
創業 天保元年（1830 年）
URL <http://www.isojiman-sake.jp/>

『全国新酒鑑評会』など伝統的な日本酒コンクールでの金賞受賞はもとより、『インターナショナル・サケ・チャレンジ』といった、新しいスタイルの日本酒コンクールにおいても最高賞を受賞するなど、優秀な受賞実績を誇る酒蔵です。

また、2010 年にはロンドンにて開催された『インターナショナル・ワインチャレンジ』の SAKE 部門において、初出品ながら「純米酒の部」「純米吟醸酒・純米大吟醸酒の部」の 2 部門でゴールドメダルを受賞するなど国内外で高く評価されています。

〈MAISON CLASSIC SALON 2 種の磯自慢と東日本の逸品セットの紹介〉

■日本酒メニュー紹介

【磯自慢 純米吟醸】

最も高品質な酒米の産地ともいわれる兵庫県特 A 地区東条で育てられた山田錦を贅沢に使用した純米吟醸。南アルプスを源泉とする大井川伏流水を用いて、低温でゆっくり醗酵させています。爽やかな吟醸香に繊細な甘味、シャープな酸味による綺麗なキレ。食中酒として必要な資質をすべて兼ね備えています。決してぶれない磯自慢らしい筋の通った純米吟醸をお楽しみください。

【TAKANAWA GATEWAY CITY オリジナルラベル 磯自慢特別純米】

オリジナル特別純米「磯自慢」は、酒造好適米、特 A 地区産山田錦を高度に精米して南アルプス白峰三山間ノ岳（3,189m 日本百名山）を厳選とする名水、大井川伏流水を用いて冷蔵仕込室で低温でゆっくり発酵させます。長年蓄積した磯自慢流麹造りと優良な独自の酵母（自社保存株）を利用、丹精込めて手造りしました。上品な吟醸香、そしてまろやかな奥深い味わいを持ちます。冷蔵庫で冷やしたままで御賞味ください。

■フードペアリングメニュー紹介

【三陸産筋子の大根添え 青柚の香り】

三陸沿岸部の家庭の食卓ではとてもポピュラーな筋子にシャキッとした生大根のスライスを合わせテクスチャーのアクセントに。青柚の皮を少しのせる事で吟醸酒の爽やかな香りが一層引き立ちます。



【蔵王麹漬けチーズ蔵「KÚRA」と干し柿】

蔵王山麓の新鮮な生乳と厳選した麹と酒粕の働きにより深い味わいへと変化したチーズです。

麴の華やかな香り広がる一品。ここに干し柿の優しい甘みを合わせさらに余韻の長さを増幅させます。日本酒の心地よい余韻と共に味わっていただけます。

【笹蒲鉾 春菊 なめこ 菊花の和え物】

石巻市白謙かまぼこ店の「極上笹かまぼこ」。磯の香り漂う上品な味わいはまさに極上品。これからが旬の春菊と菊花、福島ジャンボなめこと共に季節の和え物にしました。旨味の中に優しい甘味や爽やかな緑の香りが広がります。

【ばっけみそ胡瓜】

春先に採れる落のとうで作られた味噌。これを東北地方ではばっけみそと言います。春に作られたばっけみそは一年を通して保存食として食べられます。深い香りと苦味は一度食べたら病みつきに。お酒のアテに最適です。

【気仙沼鰹焼なまり節 里芋と梅干しのポテトサラダ仕立て】

宮城県気仙沼で採れる鰹の水揚げは 28 年連続日本一。気仙沼では鰹を手で熱さ確かめながら燻す「山式」という伝統的な方法で鰹節を作ります。今回使用するのは生の鰹を燻製にした加工品でなまり節と言います。ソフトな食感のなまりぶしを旬の里芋と梅干しで和風ポテトサラダに仕上げました。

【参考 2】

【TAKANAWA GATEWAY CITYでさらに日本酒を楽しむ】

北陸（石川、富山、福井）3県の銘酒が楽しめるイベントを開催

高輪ゲートウェイ駅構内のイベントスペース、マチアイにて「北陸3県の酒と肴LOVER」POP UP SHOP（以下「本イベント」）を開催します。

本イベントでは富山・石川・福井、北陸3県の豊かな風土が育んだ、個性あふれる30銘柄の日本酒の購入と、好きな日本酒1杯から楽しめる角打スペースをご用意。さらには日本海が育む海の幸おつまみ、米どころならではの米菓、旅の思い出になるご当地銘菓など、地域に根付いた酒肴を取り揃え、定番から新感覚まで、地酒との最高のマリアージュを楽しめます。

そしてさらに、北陸3県への旅に使える「JR東日本びゅうダイナミックレールバッククーポン2万円分」や北陸の地酒がランダムで当たる、ハズレなしのカプセルトイ形式くじを実施。北陸3県の地酒と旅との思わぬ出会いをお楽しみください。

< イベント概要 >

- ・実施会場：高輪ゲートウェイ駅 イベントスペース マチアイ（南改札外券売機横）
- ・実施期間：2025年11月28日（金）～12月25日（木）
- ・営業時間：11:00～20:00 ※毎週金曜日のみ21:00閉店 ※初日は12:00オープン
- ・主 催：北陸三県誘客促進連携協議会、(株)JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニー
- ・協 力：株式会社JR東日本びゅうツーリズム&セールス、株式会社ササジー

※詳細情報は、JR東日本クロスステーション デベロップメントカンパニーからのプレスリリース（後日発行）または、地のモノLOVER公式Instagramよりご確認ください。

(<https://www.instagram.com/jinomono.lover/>)



地のモノ LOVER

エキュート・グランスタを運営する JR-CROSS デベロップメントカンパニーが、「地域」×「モノ(食材・商材)」を深掘りしたコアなテーマで展開する POP UP SHOP です。

マチアイ



@JR 高輪ゲートウェイ駅 南改札外券売機横
駅と町が出会う、町への愛を語るをテーマとしたイベントスペース。買い物だけでなく、“体験”も楽しめるイベントを実施しています。

【参考 3】

< 「TAKANAWA GATEWAY CITY」のまちづくり概要 >

品川開発プロジェクトの一環として、江戸の玄関口としての役割を担った歴史的背景および国内初の鉄道が走った地におけるイノベーションの記憶を継承し、開発コンセプトに「Global Gateway」を掲げ、「100年先の心豊かなくらしのための実験場」として新たなビジネス・文化が生まれ続けるまちづくりに取り組んでいます。

そして、まちづくりを進める中で出土した高輪築堤は、国指定史跡の第7橋梁部および公園部の現地保存・公開（2027年度予定）に加え、信号機土台部の移築保存・公開や先端技術を活用した展示、街のランドスケープ等での保存・活用を通して、日本で初めて鉄道が走ったイノベーションの地としての記憶を、次の100年に継承していくことにより、地域の歴史的価値向上に努めていきます。

2025年3月27日には、THE LINKPILLAR 1が開業し、高輪ゲートウェイ駅が全面開業しました。その他の棟（THE LINKPILLAR 2・MoN Takanawa: The Museum of Narratives・TAKANAWA GATEWAY CITY RESIDENCE）および各棟周辺エリアは2026年春に開業します。

今後続くTAKANAWA GATEWAY CITYおよび品川駅周辺エリア（品川駅北口駅改良・品川駅街区）のまちづくりと一体となった価値向上に向けて、品川開発プロジェクトを推進していきます。

