

タイトル

国内外の日本酒ビギナーが楽しめる“マイ菰樽”づくり体験 浅草発の新しい日本酒プログラム「KomoSake Terrace」スタート

サブタイトル

Asakusa “My Komodaru” workshop where overseas visitors enjoy a hands-on Japanese sake experience.



日本酒の多様性を表現し、体験コンテンツをプロデュース・提供している KOMO 株式会社（代表：森田真衣）は、日本酒初心者でも気軽に学んで楽しめる体験型プログラム「KomoSake Terrace」を、東京・浅草の木花之醸造所にて 2026 年 4 月 1 日（水）より本格始動します。本プログラムでは、日本酒レクチャーと 4 種のテイスティングに加え、ミニサイズの「マイ菰樽（こもだる）」をデザインし、世界に一つだけのオリジナル菰樽に好きな日本酒を詰めて持ち帰ることができます。

■「KomoSake Terrace」の主なポイント

- ・ 日本酒の知識豊富な SAKE GUIDE(日本酒アンバサダー)が、日本酒の原料や醸造工程などの基本を、約 1 時間でわかりやすくレクチャー
- ・ 初代 Miss SAKE である代表の森田が厳選した 4 種類の日本酒を飲み比べ、気に入った 1 本をミニ菰樽に詰めてお土産として持ち帰り
- ・ 江戸時代から続く伝統的な菰樽 (こもだる) のミニサイズ (容量 300ml) 版に自由にデザインし、世界に一つだけの「マイ菰樽」づくりが体験できる
- ・ 麴の香りや発酵の気配が感じられる醸造所の現場で、日本酒が生まれる瞬間を五感で体感
- ・ 日本語 / 英語対応の SAKE GUIDE が案内し、訪日外国人の浅草アクティビティとしても参加しやすいプログラム
- ・ 過去のプログラム体験者の様子 : <https://www.instagram.com/reel/DWO9zQ0iUPR/>



■背景

訪日外国人旅行者の増加と和食ブームを背景に、日本酒を「飲む」だけでなく、造り手や文化も含めて体験したいというニーズが高まっています。

一方で、日本酒の歴史や原材料、造り方などの基礎を知らない日本人・外国人も多く、「日本酒は難しそう」「自分にはハードルが高い」と感じる声も少なくありません。

こうした日本酒ビギナーに向けて、「日本酒を世界に広げる販わい拠点を作りたい」という想いから、本プログラムが生まれました。



■プログラムの特徴

本プログラムは、SAKE GUIDE による日本酒レクチャーと 4 種のテイastingに加え、参加者が自らデザインする世界に一つだけの「マイ菰樽 (こもだる)」を作成・持ち帰れることが最大の特徴です。

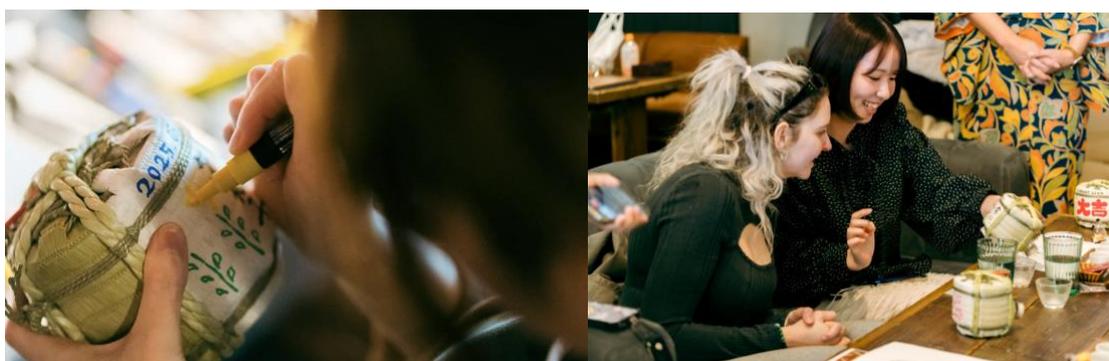
「学ぶ・味わう・作る・持ち帰る」がワンセットになった新しい日本酒体験として、インバウンド観光客や若年層を中心に、日本文化の入口としての活用が期待されています。

1. 世界に一つだけの「マイ菰樽」が作れる

菰樽 (こもだる) は、日本の祝祭やハレの日に欠かせない伝統的な酒樽です。

参加者はミニサイズの菰樽に自由にイラストや名前を描き入れて、世界に一つだけのオリジナル作品に仕上げます。完成した菰樽には、テイastingで気に入った日本酒 300ml を詰めてお持ち帰りいただけます。

手描きの絵付けは、贈り物にも、旅の思い出の品にも最適です。中身はガラス製なので繰り返し使え、美しいインテリアとしてもお楽しみいただけます。



2. 初心者優しい、日本酒を「基礎から学べる」プログラム

初代 Miss SAKE 森田真衣をはじめとする SAKE GUIDE が、日本酒の原料・製法・味わいの違いなどをわかりやすく解説。日本酒を全く知らない方でも、安心して楽しめる構成になっています。



3. 醸造現場の空気感を体感

会場は 2020 年 6 月にオープンした浅草初の Craft SAKE 醸造所「木花之醸造所」内のレストランスペースで行います。実際に酒造りが行われている現場で、麴の香りや発酵の気配を感じながら体験できます。タイミングがよければ酒造りを行っている様子が見れるかもしれません。



4. インバウンド向けに最適化された言語・時間設計

プログラムは日本語 / 英語の両方に対応し、日本酒に不慣れな海外ゲストでも安心して参加できます。

昼〜夕方時間帯の開催により、浅草観光やショッピングと組み合わせて楽しめる“日本酒アクティビティ”として利用しやすく、東京滞在中の時間の使い方に新しい選択肢を提供します。



■プログラム内容 (約 60 分)

Step 1 日本酒の基礎レクチャー

温かい歓迎から始まり、日本酒の歴史や原材料、醸造工程などの基礎をわかりやすく、コンパクトにご紹介します。

Step 2 SAKE GUIDE によるガイド付き日本酒テイスティング

味わいの異なる 4 種類の日本酒を飲み比べ。日本酒の味わいは大きく 4 種類に分類されます。香りや味わい、そして職人の技による微妙な違いを体感してください。

Step 3 マイ菰樽づくり

300ml のミニ菰樽 (伝統的な酒樽) をデザインして、自分だけのオリジナル酒器にカスタマイズします。自分でデザインしたユニークなお土産を持ち帰ることができます。

Step 4 好きな日本酒を詰めて完成 & 記念写真

思い出に残る瞬間を一緒に撮影して、あなたの体験を記録しましょう。



■プログラム概要

体験ブランド：KomoSake Terrace

プログラム名：初心者向け！日本酒テイasting & オリジナルお土産づくり（ミニ菰樽）

開催場所：東京都台東区駒形 2 丁目 5-5 小宮ビル B1 木花之醸造所内

Google マップ：maps.app.goo.gl/DW17HcvfURv8dGhs8

アクセス：浅草駅（東京メトロ銀座線・都営浅草線・東武線）A2a 出口から徒歩 3 分。

蔵前駅（都営大江戸線）A7 出口から徒歩 3 分。

所要時間：約 60 分

参加料金：1 名様 8,800 円（税込）

対応言語：日本語 / 英語

予約方法：公式サイトよりご予約ください（<https://komosake.com/>）

最少催行人数：2 名

※その他参加にあたっての注意事項は、公式サイトをご確認ください。

■代表者プロフィール（略歴）

初代 Miss SAKE として日本酒業界のアンバサダーを務め、日本国内の日本酒関連イベントだけでなく、モナコ、ブラジル、アメリカ、フランスなど7か国11都市にて日本酒の啓蒙活動を行う。

その後、JTB 旅の観光プロモーター就任中に、新潟県のお酒のガイドブック『パ酒ポート』を出版。表参道国連大学広場で行われていた「AOYAMA SAKE FLEA」の運営にも携わる。最近では体験型日本酒プロジェクト「sense of SAKE」にて、お酒好きの皆さんと一緒に日本酒のプロデュースも行っている。



■ 代表メッセージ

「もっと自由に日本酒を楽しんでほしい」—そんな思いから、日本酒の多様性を表現し提供していくプロジェクト「KomoSake Terrace」が立ち上がりました。

たくさんの光が集まる心地良い空間の“TERRACE”と、日本酒や日本酒にまつわる人や地域を“テラス（照らす）”という想いを名前に込めています。

日本酒に親しんでいる方はもちろん、まだ日本酒に触れたことのない人たちへ、日本酒の魅力やすばらしさに出会う機会を私たちは創り出していきます。



■ 「KomoSake Terrace」とは

「KomoSake Terrace」は、日本酒テイastingとクラフト体験を組み合わせた日本酒体験ブランドです。

日本酒に馴染みのない国内外のビギナーにむけて、レクチャー・テイasting・クラフト・お土産づくりまでを一連の流れで楽しめるプログラムを展開していきます。

第1弾となる本プログラムでは、ミニサイズの菰樽づくりを軸に、日本酒と日本文化を“自分ごと”として体験できる場を提供します。

KomoSake Terraceでの体験をきっかけに、日本酒を正しく、そして楽しく知っていただきながら、自分のお気に入りの一杯を見つけてもらうこと。そして浅草から各地の酒蔵へと興味が広がり、日本酒を通じて日本各地の文化や地域と出会うきっかけを生み出していくことを目指しています。

KomoSake Terrace は、日本酒の魅力と日本文化の奥深さを、国内外の人々へとつないでいく新しい体験の場として、今後もさまざまなプログラムを展開してまいります。



■ 会社概要

会社名：KOMO 株式会社

所在地：東京都江東区豊洲 6 丁目 4-34

代表者：代表取締役 森田 真衣

事業内容：日本酒をはじめとした日本文化コンテンツの企画・プロデュース、日本酒体験プログラムの開発・運営 など

設立：2025 年 9 月

公式サイト：<https://komosake.com/>

Instagram：https://www.instagram.com/komosake_terrace_tokyo

* 協力会社：株式会社 Fam Lab.

■ 本件に関するお問い合わせ先

KOMO 株式会社 広報部

Email：core-office@komo-inc.co.jp

■ 取材・撮影のご依頼について

体験の取材・撮影を随時受け付けております。

ご希望の際は、上記お問い合わせ先までご連絡ください。

※取材用の画像素材（体験風景・菰樽イメージなど）もご用意しております。必要な場合はお問い合わせください

※取材対応枠には人数に限りがあるため、定員に達し次第締め切らせていただきます。ご希望の方は、「媒体名・ご所属・ご来場予定時間・人数・撮影の有無」を明記のうえ、お問い合わせ先までご連絡ください。