

日本酒ブランド「TAKANOME」伊勢丹新宿店にて10/16より期間限定で販売

《週末は南青山の名店 鮭mソムリエ 木村氏とコラボレーション企画を実施》

《世界一のパティシエ 瀧島氏による日本酒を使用したチョコレートも数量限定でプレゼント》

株式会社Forbul（本社：東京都港区、代表：平野晟也）が運営する日本酒ブランド「TAKANOME」は、伊勢丹新宿店にて2024年10月16日（水）から10月22日（火）までの期間限定で販売を実施いたします。週末には、南青山の名店「鮭m」のソムリエである木村好伸氏とのコラボレーション企画を開催し、20名様限定でTAKANOMEのテイastingや特製カクテルなど、特別なメニューをご案内いたします。また、期間中にご購入いただいたお客様には、世界一のパティシエである瀧島氏が手掛けたTAKANOMEを使用した特製チョコレートをプレゼントいたします。



2019年に職人が丁寧に作った高品質な日本酒を飲んで欲しいという思いから、「既成概念にとらわれない、うまさのみの追求」という信念を掲げて立ち上がった高級日本酒ブランドTAKANOME。

現在は世界7カ国への輸出や国際イベントでの提供を継続的に行うなど、国内外から注目を集めています。

今回のポップアップイベントでは、ブランドの定番商品に加え、2024年秋にリリース予定の新商品を先行販売いたします。全ての商品に、TAKANOMEオリジナルのショッパーが付属し、ギフトとしてもお勧めです。期間中にご購入いただいたお客様には、チョコレートブランド「Seiste（セイスト）」のシェフショコラティエである瀧島氏によるTAKANOMEチョコレートをプレゼントいたします。チョコレートは、TAKANOMEの華やかなパイナップルの香りを生かし、口溶け滑らかな味わいに仕上げました。

週末に開催される、「鮭m」のソムリエであり、国際的にも高い評価を受ける木村好伸氏との特別コラボレーション企画では、木村氏が百貨店内から厳選した商品を用いて、TAKANOMEとともに楽しめるペアリングを提案します。

TAKANOMEの魅力を引き立てる絶妙な組み合わせをご堪能いただけるほか、TAKANOMEを使用した特製カクテルもご提供いたします。

スイーツや特製カクテルを通じて、五感で味わう新しい日本酒の楽しみ方を、ぜひこの機会にご体験ください。

皆様のご来店を心よりお待ちしております。

《イベント詳細》

開催場所：伊勢丹新宿店 本館地下1階 粋の座（和特選）・和酒

会期：2024年10月16日（水）～10月22日（火） 午前10時～午後8時

《特別ペアリング企画@イセタンクラフトビアバー》

開催場所：伊勢丹新宿店 本館地下1階 粋の座（和特選）・和酒 イセタンクラフトビアバー

日時：2024年10月19日（土）、20日（日） 各日正午～午後0時45分、午後1時15分～午後2時 ※各回45分の入替制

購入場所：三越伊勢丹オンラインストア ※完全予約制になります（各回5名様限定 / 先着順）

詳細ページ：https://www.mistore.jp/store/shinjuku/shops/foods/suinoza/shopnews_list/shopnews07.html

※営業時間は館のスケジュールに準じます。最新の情報は伊勢丹新宿店のHP等をご確認くださいませ

※チョコレートは数量に限りがございます。無くなり次第終了となりますので、予めご了承ください。

『鮭m』ソムリエ木村好伸



大学卒業後、商社勤務を経て渡米。ジョンソン&ウェールズ大学でレストランマネジメントを学び、ニューヨークでソムリエとして活躍。帰国後は『NARISAWA』で10年間ヘッドソムリエを務め、2019年に『鮭m』を開業。ポルトガルやカナダ、中国など世界中のレストランとコラボレーションを行い、東京の『KOFFEE MAMEYA Kakeru』と「江戸前鮭とコーヒー」という異色のペアリングイベントも手掛けている。

◆公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/yoshinobu.kimura.54/>

Seiste 瀧島誠士



静岡県静岡市出身。実店舗のないチョコレートブランド Seiste（セイスト）のシェフショコラティエ。イタリアで開かれた、スイーツの世界大会で優勝。その他、数多くの受賞歴あり。チョコレートの味わいを大切にしながらも、産地にこだわり、素材の味を引き出し、オリジナリティ溢れる組み合わせはジャンルを問わず、様々なショコラプロジェクトを成功に導いています。

■公式ホームページ：<https://seijitakishima.mystrikingly.com>

TAKANOMEについて

2019年、「うまさ」のみを追求するという信念を持って、山口県の老舗酒蔵“はつもみぢ”と共同開発し、誕生した高級日本酒ブランドです。

「日本酒」という職人が作る作品を通じ、日本の文化の美しさと深みある伝統を伝え、世界中のライフスタイルを彩るラグジュアリーブランドを目指しています。

パイナップルのような香りと味わいが特徴で、ミシュランのシェフや、5つ星のホテルソムリエからも高い評価を得ています。

『鷹ノ目』の酒銘は、鷹のごとく高い視点から物事を捉え、既存の固定概念に捉われない新たな日本酒の価値を生み出し、世界に羽ばたく日本酒でありたいという思いが込められています。

■公式HP：<https://takanome-sake.com/>

■公式Instagram：<https://www.instagram.com/takanome.sake/>

TAKANOME

<報道関係者様 お問い合わせ>

株式会社Forbul 広報担当：岩崎

TEL: 080-4809-4624 E-mail: iwasaki@forbul.net