

最高峰の日本酒「鷹ノ目」を販売する日本酒ベンチャーForbul

徳川家ゆかりの老舗庭園で、最上の花見体験を提供する「花の宴」を開催 最高峰の日本酒「鷹ノ目」春限定ラベルも初お披露目

ペアリング料理「静岡豚桜八丁味噌焼き」も提供。空間デザインは国内、世界で活躍する華道家・辻雄貴が担当
2021年4月7日(水)～2021年4月10日(土) 浮月楼 庭園にて

株式会社Forbul（本社：東京都千代田区、代表：平野晟也）は、華道家・辻雄貴氏、静岡の老舗料亭 浮月楼を運営する株式会社浮月と、最上の花見体験を提供するイベント「春の園遊会 花の宴 染井吉野」を2021年4月7日(水)～4月10日(土)、浮月楼にて開催します。また本イベント内にて、当社が販売する日本酒「鷹ノ目」の春限定ラベルもお披露目。鷹ノ目 春限定ラベルは当社の公式オンラインショップにて、4月7日(水)、4月14日(水)の2日間限定で販売いたします。



鷹ノ目 春限定ラベル / ¥13,200 (税込) : <https://hawkeye-sake.com>

第一回販売会：2021年4月7日(水) 20時45分より開始

第二回販売会：2021年4月14日(水) 20時45分より開始

「春の園遊会 花の宴 染井吉野」は、日本古来から脈々と受け継がれる”お花見”を現代に再解釈。江戸幕府最後の将軍 徳川慶喜が愛した静岡県の老舗料亭・浮月楼のソメイヨシノを極上の空間や料理で魅力を引き出し、最上のお花見体験を提供するイベントです。当社が販売する日本酒「鷹ノ目」を通してあらゆる人に良質な和をもたらしたいという思いから、実施にいたりしました。

空間デザインは、世界で活躍する華道家・辻雄貴氏が担当し、“庭が呼応する桜“をテーマに空間を構築。高さ3mを超える特大の桜のインスタレーションも展示されます。料理は、浮月楼料理長が慶喜公の好物を盛り込んだ野弁当をご用意。静岡の食材を活かした20品以上の料理をお楽しみいただけます。また、うまさだけを追求した日本酒 鷹ノ目の魅力を引き出すペアリング料理として、朝霧ヨーグル豚を使った”静岡豚桜八丁味噌焼き”も提供いたします。

今回のイベントを記念して、桜をテーマにした春限定ラベルを、アーティスト・平田 貴子氏とともに制作。淡い桜色の鷹ノ目が、特別感をより一層高めます。鷹ノ目 春限定ラベルは、公式オンラインショップにて期間限定で販売します。第一回販売会は、4月7日(水)。第二回販売会4月14日(水)。どちらも20時45分より販売を開始いたします。

“春の園遊会 花の宴 染井吉野”実施概要

咲き誇る桜（染井吉野）を眺めながら、お客様とともに春の訪れを祝う宴。春の生命力溢れる食材をふんだんに使用した御弁当を、庭園の中に席を設け、春の花に囲まれながらお楽しみいただけます。徳川家もかつて花見を愉しみ、持ち運びしやすい取っ手の付いた漆塗りの重箱に詰め、「野弁当」という弁当を花を愛でながら愉oshimimashita。時代を越え、花を愉しみ春をいただく「花の宴」今しか味わえない特別な時間をおもてなしいたします。



1. 浮月楼の料理長が振る舞う特製「野弁当」



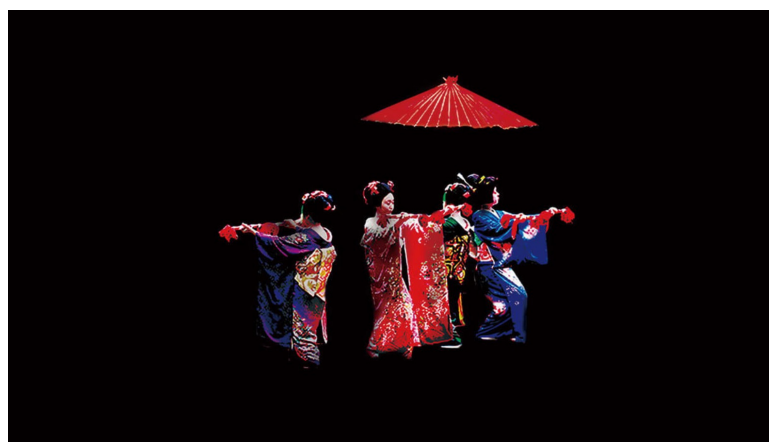
2. 日本酒「鷹ノ目」春限定ラベル初お披露目



3. 春の浮月楼 庭園を満喫



4. 世界屈指の華道家による空間演出



5. しみず芸妓による舞

名称 : 春の園遊会 花の宴 染井吉野
実施日 : 2021年4月7日(水)~2021年4月10日(土)
費用 : ¥10,000/人(税込)
開催場所 : 浮月楼 庭園 (静岡県静岡市葵区紺屋町11-1)
※雨天時は会場が浮殿に変更
時間 : 17時30分~19時
定員 : 30名/日
ご予約・お問い合わせ : 054-252-0131
特設サイト : <https://fugetsuro.co.jp/news/festival/article-springfestival2021/>

徳川慶喜公屋敷跡 浮月楼について



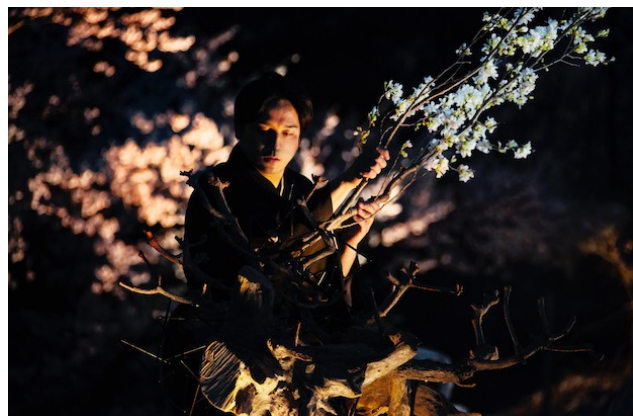
最後の将軍 徳川慶喜公が大政奉還の後、20年の余をお過ごしになられたお屋敷跡。庭師：小川治兵衛に作庭させた庭園は、四季折々に変化し、季節毎に風情があります。慶喜公が去られた後、浮月楼と銘打って130年程の歴史を重ねてまいりました。静岡駅より徒歩5分。街中にありながら1歩門をくぐると別世界が広がります。料亭で食す懐石料理は、地の物はもちろん、旬の食材を用いる事で、身近な季節をお楽しみいただけます。

鷹ノ目ペアリング料理「静岡豚桜八丁味噌焼き」について



静岡県富士宮市の朝霧高原で乳酸発酵飼料を与えて育てられたことで、肉質は柔らかく、甘みがあるのが特徴の朝霧ヨーグル豚を使用。静岡ならではの豚を、上品なまろやかさが特徴の特性味噌で漬け込み、丁寧に焼き上げました。鷹ノ目が持つ魅力を最大限に引き出す一品です。

華道家・辻雄貴氏について



1983年 静岡県出身。株式会社辻雄貴空間研究所代表取締役。2013年、フランスにて「世阿弥生誕650年 観阿弥生誕680年記念 フェール城能公演」の舞台美術を手がける。2015年静岡とフランス、カンヌとの文化交流事「シズオカ×カンヌ×映画祭」では、アーティスティックディレクターに就任。2016年、ニューヨーク カーネギーホール主催公演にていけばなを披露。カーネギーホール史上初の華道家となりました。



名称：鷹ノ目 春限定ラベル

価格：13,200 円

アルコール度：16%

製造元：はつもみち

内容量：720ml

公式オンラインショップ：

<http://hawkeye-sake.com/>

販路：公式オンラインショップ

第一回販売会：2021年4月7日(水) 20時45分より開始

第二回販売会：2021年4月14日(水) 20時45分より開始

優しいパイナップルのような甘みや香りと心地よい爽やかな酸味、全体をまとめる軽やかでフルーティーな苦味を、バランスよく楽しめる高級感のある味わいが特徴です。



自宅でも、名所でも。美しい桜を見ながら極上の花見体験を。

鷹ノ目として初の限定ラベルテーマは、桜。桜を想起させるピンクを軸に、鷹が爪痕を残したかのようなアウトサイダーな筆の流れで、鷹ノ目の「うまさのみを追求する」というビジョンを表現しました。

アーティスト・平田貴子氏について



1989年生まれ。神奈川県在住。2016年より「studio FLAT」所属。エイブルアート・カンパニー登録アーティスト。水彩色鉛筆で色を重ね、その上を絵の具で塗り、作品を完成させる。色はその時々で変わり、まるで言葉のように画面に現れる。そして流れる絵の具がそれぞれをまとめ言語化されていくように、色彩が画面に広がっていく。

鷹ノ目の開発背景

昨今、国内外から高品質な日本酒が求められています。日本酒ベンチャーのForbulでは、大量生産・大量消費されていく画一的な日本酒ではなく、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、鷹ノ目の開発を決意。F1マシンは速さのみを求め、その時代の最高の車として作られます。鷹ノ目もF1マシンを作るよう「うまさ」のみを追求するという信念のもと、幾度にも及ぶ試行錯誤を重ねて開発に成功。日々想いを込めて製造し、お客さまのもとへお届けしています。



鷹ノ目

会社概要

会社名：株式会社Forbul

所在地：〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-2-1 11F
WeWork KANDA SQUARE内

設立：2018年1月

代表：平野晟也

事業内容：日本酒の開発・販売・メディア事業・イベント事業

URL：<https://www.forbul.net>