

水際のロッジに爛酒のパイオニア 水原将氏がやってくる。  
一夜限りの【日本酒×ピッツァのペアリングディナー】を10月26日に開催。  
～ 20席限定！ 伝説の爛酒師が引き出す日本酒の世界に酔いしれる。～



株式会社サン・クレア（所在地：広島県福山市、代表：細羽雅之）が運営する、四万十川源流、森の国「水際のロッジ」（所在地：愛媛県北宇和郡松野町、以下 水際のロッジ）は施設併設レストラン「野生のピッツェリア SELVAGGIO」にて2024年10月26日に伝説の爛酒師と呼ばれる水原将（みずはらまさ）氏と地域野菜伝道師兼ピッツァ職人の北久裕大（きたくゆうだい）氏による、一夜限りのイベント【日本酒×ピッツァのペアリングディナー】を開催します。

爛酒（かんざけ/日本酒を温めて飲む飲み方）のパイオニアとして業界で注目を集める水原将氏。

これまで冷やして呑まれて来た日本酒の概念を覆し、爛酒によって本当の日本酒の美味しさを精力的に伝えており、日本各地の飲食店とのコラボイベントは常に満席になってしまうほどの人気ぶりです。

そして今回、水際のロッジ念願の「日本酒×ピッツァ」のペアリングディナーイベントが実現します！

「イタリアンこそ、日本酒を合わせて欲しい」とは水原氏の言葉。

日本酒が徐々にパプリカの燻製の味がしてきたり、ラズベリーの風味と絶妙にマッチしたり、水原氏の手にかかれば日本酒が変幻自在になります。

10月26日、水際のロッジにてピッツァと日本酒の未知なるコラボをぜひご堪能ください。

## ■【日本酒×ピッツァ ペアリングディナー】イベントについて

開催日程：2024年10月26日（土）18:00-

開催場所：水際のロッジ併設レストラン「野生のピッツェリア SELVAGGIO」

愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷 足摺宇和海国立公園内

参加料金：ディナーのみ 25,000 円（税込）

宿泊込み 40,500 円（税込/1 室 2 名利用時 1 名料金）～

定員：最大 20 名

申し込み方法：ディナーのみ

水際のロッジ（0895-43-0331）までお電話ください

ディナー+ご宿泊

水際のロッジ公式サイトにてご予約ください

<https://x.gd/ESoDf>

イベント企画：梶田商店 梶田泰嗣氏

お問い合わせ先：水際のロッジ（0895-43-0331）

### 【お料理について】

北久裕大氏による松野イタリアン 8 品コース

前菜 2 品、ピッツァ 3 種、パスタ 1 品、メイン（松野町産ジビエ料理）1 品、ドルチェ 1 品

※内容はその時の仕入れ食材により異なる場合もあります。

※開始時間は 18:00 からです

### 【ペアリング予定の日本酒について】

四万十川源流の仕込み水と愛媛県産米を主原料とする地酒「野武士」など、イタリアンコースに合わせて 8 種類の燗酒をご用意します。

### 【こんな方におすすめ！】

- ・日本酒は苦手であり飲めない人
- ・熱燗は飲んだことがない人
- ・ペアリングの楽しみ方がわからない人
- ・二日酔いに悩まされてお酒を楽しみきれない人

## ■水原将氏プロフィール



その見た目とはうらはらに酒の持つ個性や、繊細さ、優しさを引き出す彼の妙技に、誰もが驚きを感じることでしょう。特に料理と混ざり合った時には、それが酒である事を忘れてしまう程美しい。世相や固定概念に囚われる事無く、酒を調理する姿は愉快痛快！

JAZZ Man という経歴から生まれる、彼の話術と、料理人との掛け合いが織り成すアンサンブル的マリアージュの閃きは、まさに Jazzsession！問答無用に美味しい Shocking な燗酒をご堪能あれ！

## ■北久裕大氏プロフィール



2013年に福岡、小倉にて父と共にピッツェリア「フェルマータ」をオープン。その後2018年に東京練馬区「PIZZERIA GITALIA DA FILIPPO」岩澤正和の元で修行し、2020年に愛媛県松野町滑床溪谷のピッツェリア「SELVAGGIO」のオープニングに携わる。同ピッツェリアにて料理長を任され、地元生産者や住民と関係を築きながら地元の食材を活かしたピッツァ、料理を提供。2023年に一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会による国際的なサステナビリティ格付けである「FOOD MADE GOOD」で3つ星獲得、「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2023」にて食材調達部門最高位「BEST 調達賞」受賞に導いた。

## ■梶田商店 梶田泰嗣氏について

愛媛県大洲市にある自社天然醸造醤油蔵。現存する醤油蔵としては愛媛県最古の歴史を持つ。保存料なし・無添加の巽(たつみ)醤油醸造元。愛媛産大豆、小麦100%使用の純正醤油。巽醤油は自社醸造貫徹し、確かな品質と歴史に基づく伝統製法によりトップシェフたちの信頼を集め、全国各地の星付きレストランに卸している。2023年春より、水原将氏との燗酒コラボイベントを愛媛内各地で開催している。

所在地：愛媛県大洲市中村 559

公式サイト：<https://www.kazita.jp/>

## ■四万十川源流、森の国「水際のロッジ」について

四万十川源流、森の国。  
**水際のロッジ**

水際のロッジは、日本最後の清流と呼ばれる四万十川源流、目黒川のほとりにあります。この水のように、気ままに生きてみたいくなる。そんな新鮮な気持ちにさせてくれるロッジ型の宿泊施設（客室数 10 室）です。水際のロッジ併設レストラン「SELVAGGIO」は四国の飲食店として唯一、一般社団法人 日本サステイナブル・レストラン協会による国際的なサステナビリティ格付けである「FOOD MADE GOOD」で3つ星を獲得。2023年には食材調達方法が評価され「FOOD MADE GOOD Japan Awards 2023」にて食材調達部門最高位「BEST 調達賞」を受賞しました。

所在地：愛媛県北宇和郡松野町目黒 滑床溪谷

電話番号：0895-43-0331

公式サイト：<https://morino-kuni.com/riverside-lodge/>

---

### < 本件に関するお問い合わせ先 >

Tel : 084-927-0996      Mail : [azumaki@oriental-web.co.jp](mailto:azumaki@oriental-web.co.jp)

株式会社サン・クレア 広報担当：東（あずま）