

**“世界の乾杯酒”スパークリング日本酒が 23 の酒蔵から虎ノ門横丁に集結！
「awa 酒 week at 虎ノ門横丁」開催**

～虎ノ門横丁監修者・マッキー牧元さんのおすすめメニューと awa 酒に酔いしれる、食欲の秋8日間～

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営する「虎ノ門ヒルズ」は、2024年10月17日(木)～10月24日(木)の期間、「awa 酒 week at 虎ノ門横丁」を初開催します。



初開催となる本イベントは、東京中の名だたる名店が集い、新しい食の中心地として人気を集める虎ノ門横丁と、スパークリング日本酒を醸造する日本各地の蔵元で構成された一般社団法人awa酒協会が共催。23 の酒蔵が日替わりでPOP UP 店舗を出店するほか、虎ノ門横丁内の各店舗でも、POP UP 出店酒蔵の awa 酒を一律1杯1,000円(税込)で販売するなど、様々な awa 酒を虎ノ門横丁の料理と共にお楽しみいただけます。

10月24日(木)には、フランスの「Kura Master 2020」スパークリングサケ部門最高賞である審査員賞を受賞した、群馬県の永井酒造のスパークリング日本酒「MIZUBASHO PURE」を、19日(土)には、220年以上の歴史がある黒龍酒造が、15ヵ月の瓶内二次発酵と熟成を経て醸した ESHIKOTO ブランドのスパークリング日本酒「ESHIKOTO AWA EXTRA DRY 2020」を提供するなど、多彩な awa 酒を味わえます。

また今回参加する虎ノ門横丁内の 23 店舗から、awa 酒のお供にぴったりなメニューを、虎ノ門横丁の監修を担当したマッキー牧元さんがピックアップ。和食から中華、スペイン料理まで、各店珠玉のメニューとのペアリングをお楽しみいただけます。

虎ノ門横丁で食欲の秋にふさわしい、日本酒の新しい楽しみ方をご堪能ください。

■「awa 酒 week at 虎ノ門横丁」開催概要

開催日時:2024年10月17日(木)～10月24日(木)

開催場所:虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3階 虎ノ門横丁

公式サイト:https://www.instagram.com/toranomon_yokocho/ ※対象記事は10/3(木)～公開予定

■”世界の乾杯酒”として注目！23種の awa 酒が虎ノ門横丁に集結

awa 酒は、2023 年に開催された G7 広島サミットでの会合等でも乾杯酒として採用され、トップソムリエからも高い評価を得るなど「世界の乾杯酒」として注目を集めています。

今回、北は青森、南は大分まで全国各地の酒蔵が毎日入れ替わりで登場。「八鹿 awasake 白虹」や「綾菊 AWASAKE 泡菊」など、普段なかなか飲む機会のない awa 酒が虎ノ門横丁内の店舗で販売されます。また、イベント開催期間中のスペシャル企画として「蔵元を探そう！」を開催。「齊藤酒造(英勲)」や「山梨銘醸(七賢)」などの酒蔵さんと一緒に awa 酒と料理を楽しむことができます。各蔵が造る awa 酒のこだわりや魅力を聞ける貴重な機会である本イベントに、ぜひ参加してみてください。

●awa 酒 week こだわりの awa 酒 POP UP スケジュール

10月17日(木)

・八鹿 awa sake 白虹

八鹿酒造(大分県)

クリスタルのような透明感を持つ発泡性純米酒。酸味と米本来の甘味が調和され、白桃やライラックの様な上品でフルーティーな香りが広がる一杯です。



・英勲 SPARKLING SAKE

齊藤酒造(京都府)

京都府産の米を 100%使用し、柑橘類の果実感とキレの良い味わいで、乾杯のみならず食中酒としての追及をしたスパークリング日本酒です。



・8000DRYSPARKLING

八戸酒造(青森県)

シャンパーニュ製法を用いた辛口のスパークリング日本酒。きめ細やかで色鮮やかな泡立ちで、アペリティフから食中まで長くお楽しみいただけます。



・Uzume Sparkling AWA

伊藤酒造(三重県)

酒蔵から 12 マイル以内の圃場で作った新米で醸造した、優しい口当たりときめ細やかな泡が特徴です。シャンパン製法のクリアな味わいが楽しめます。



10月18日(金)

・CHIYOMUSUBI SORAH

千代むすび酒造(鳥取県)

鳥取県産の酒造好適米を中国山系の湧き水を使って仕込んだ一杯。港町を感じさせる香りや味わいをご堪能いただけます。



・出羽鶴 AWA SAKE 明日へ

秋田清酒(秋田県)

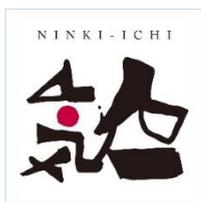
きめ細やかな泡、ローストしたシャルドネと黄桃のような香りを併せ持つスパークリング日本酒。エレガントな味わいが特徴です。



・人気一 あわ酒スパークリング 純米大吟醸

人気酒造(福島県)

一次発酵に二次発酵、低温殺菌の後さらに数か月の熟成期間を経て完成した、時間と手間のかかった一杯です。



・明石鯛 SPARKLING 跳鯛

明石酒類醸造(兵庫県)

辛口できれいな酸と米の旨み、フィニッシュはミネラルの渋みを感じられ、乾杯のみならず食中酒としても最適なスパークリング日本酒です。



ボトルデザイン
COMING SOON
※10月16日お披露目

10月19日(土)

・ESHIKOTO AWA EXTRA DRY

2020

黒龍酒造(福井県)

福井県産米を使用し、15 ヶ月の瓶内二次発酵と熟成を経て醸した ESHIKOTO ブランドのスパークリング日本酒。しっかりドライな口当たりが楽しめます。



・南部美人 あわさけスパークリング

南部美人(岩手県)

南部美人ブランド初のスパークリング日本酒。新鮮なブドウやアニスのような白い花と白い果実を思わせる香りを楽しみ、米の旨味が残るバランスの良い awa 酒です。



・Garyubai Sparkling Sake

三和酒造(静岡県)

一般社団法人「awa 酒協会」の厳格な基準のもと製造された、ハレの日にぴったりの透明なスパークリング日本酒。フルーティーな香りと辛口でシャープな味わいです。



10月20日(日)

～心ゆくまで awa 酒が飲める！1日限定・awa 酒 week 出店の全蔵取り扱い日～

10月20日(日)には、この日限定で全蔵のお酒が飲めるイベントを開催。今回の企画に参加する23の全蔵蔵の awa 酒を飲み比べるなど、思う存分にお楽しみいただけます。

各蔵自慢の awa 酒を飲み比べ、フルーティーなもの、酸味が強いもの、旨みがしっかりしているものなど、違いを楽しむことで、自分好みの awa 酒を見つけてみませんか。

10月21日(月)

・七賢スパークリング 星ノ輝 山梨銘醸(山梨県)

七賢スパークリング不動の定番。白州の夜空にきらめく星のようにきめ細やかで豊かな泡立ちと、その泡に見事に調和した切れのよい米の旨味と芳純な香りを楽しめます。

・真澄 スパークリング 官坂醸造(長野県)

グラスの底から力強く浮き上がる泡と弾ける音。ほんのり感じる米の旨味と口いっぱい広がる凝縮感ある旨味。日本酒の新たな可能性を感じていただけます。

・天山スパークリング Dosage Zero 天山酒造(佐賀県)

お米本来のピュアな味わいを生かした新しいスタイルの一杯。桃を思わせる香りが広がり、エレガントで繊細かつ柔らかな口当たりです。



10月22日(火)

・開華 AWASAKE 第一酒造(栃木県)

マスカットや和梨のような爽やかな香りとお米の旨みが調和したスパークリング日本酒。G20 外務大臣会合夕食会(2019年)の乾杯酒としても使用されました。

・綾菊 AWASAKE 泡菊 綾菊酒造(香川県)

小豆島のオリーブの実の「さぬきオリーブ酵母」を使用し、フルーティーで爽快な酸味が味わえます。きめ細かい一筋泡が立ち上がる透明でクリアなスパークリング日本酒です。



・瓶内二次発酵 あわ 八海山

八海醸造(新潟県)

繊細な泡立ちが特徴のスパークリング日本酒。フルーティーな香りと上品な甘みが絶妙に調和し、爽やかなスパークリングの口当たりが心地よい一杯です。



・瓶内二次発酵スパークリング Toyokuni 360ml

豊國酒造(福島県)

「Kura Master」サケ スパークリング部門でプラチナ賞を受賞。フルーティーな香りときめ細やかな泡立ちが特徴のスパークリング日本酒です。



10月23日(水)

・出羽桜 AWA SAKE

出羽桜酒造(山形県)

美しい一筋泡が立ち上がるクリアなスパークリング日本酒。シュワッと広がる優しい甘さと華やかな香りが楽しめる、乾杯は勿論、様々なシーンにマッチする一杯です。



・浦霞 No.12 スパークリング シルバーラベル

佐浦(宮城県)

宮城県産米「蔵の華」を100%使用した、浦霞らしさにもこだわったスパークリング清酒。弾ける泡の感触と米の旨味を楽しめます。



10月24日(木)

・菊泉ひとすじ

滝澤酒造(埼玉県)

2019年に特許を取得した製法でつくる、心地よい酸味と強い炭酸感、まろやかさを感じられる透明なスパークリング日本酒です。



・Kitaya Fiesta AWA SAKE

喜多屋(福岡県)

自社開発の新酵母「KR03」を使用し、「人生のハレの日を彩る酒」をコンセプトとして誕生した、バラのような華やかな香りとピュアな味わいを楽しめる一杯です。



KITAYA

・MIZUBASHO PURE

永井酒造(群馬県)

フランスの「Kura Master 2020」にてスパークリングサケ部門最高賞である審査員賞を受賞。チェリーやライチの香味を持ち、お刺身や揚げ物など様々な料理の食中酒としてもオススメです。



MIZUBASHO

■虎ノ門横丁監修者・マッキー牧元さんに聞く、awa 酒のお供にぴったり！ 虎ノ門横丁おすすめメニュー

・十割蕎麦 瑠灯

- 1.いぶりがっこチーズ
- 2.とろとろ蓮根饅頭



・虎ノ門酒場器楽亭+

- 1.酔っ払いエビ
- 2.アボカドと蟹味噌のコールスロー



・虎ノ門 PAIRON

- 1.葱油鶏
- 2.クワトロきのご餃子



・Plancha ZURRIOLA

- 1.キノコそしてエビのアヒージョ
- 2.イカの鉄板焼



・si si 煮干啖

- 1.セセリのバターソテー
- 2.エタリの和製アンチョビ Pasta



・ファイヤーホール 4000

- 1.海鮮餃子
- 2.油淋鶏



■「虎ノ門横丁」について

2020年6月に虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー3Fに開業した、東京中の名だたる名店が集まる食のランドマーク。タベアルキストのマッキー牧元さんが店舗の監修を務め、1店舗だけで営業してきた老舗や、予約のなかなかとれない人気店など名だたる24店舗が集まっています。人びとが交流する、活気あふれる横丁で、各店珠玉のメニューをアラカルトでお楽しみいただけます。



■「awa 酒」とは



一般社団法人 awa 酒協会では、数あるスパークリング日本酒の中でも厳しい認定基準のもとで製造され、外部の検査機関での品質検査に合格した酒のみに「awa 酒」という呼称を使うことを認め、スパークリング日本酒の高い品質の保持に努めています。

2019年 G20 愛知・名古屋外務大臣会合外相夕食会に「awa 酒」認定酒が乾杯酒として採用された他、2023年に開催された G7 広島サミットでは、初日ワーキングディナーおよびメディアセンター他 7 会合でも採用。現在、日本を代表する乾杯酒として展開しています。

「awa 酒」に求められる認定基準は以下の通り。また、認定された「awa 酒」には、シリアルナンバーが入った「認定シール」を貼付することを義務付けています。

商品開発基準

- 1.米*、米こうじ及び水のみを使用し、日本酒であること
- 2.国産米を 100%使用し、かつ農産物検査法により 3 等以上に格付けされた米を原料とすること
- 3.醸造中の自然発酵による炭酸ガスのみを保有していること*²
- 4.外観は視覚的に透明であり、抜栓後容器に注いだ時に一筋泡を生じること
- 5.アルコール分は、10 度以上であること
- 6.ガス圧は 20℃で 3.5 バール*² (0.35 メガパスカル)以上であること

※1 純米であることや精米歩合については規定しない

※2 二次発酵については瓶内でもタンク内でも規定内とする

品質基準

常温で 3 ヶ月以上、香味、品質が安定していること また火入れ殺菌を行うこと
炭酸ガスは、配管及び容器内のガス置換の目的で使用するものを除く