

## 能登の鯖で、船場汁を引く。

—能登での再建を目指す酒造、大阪の出汁文化、堺の切れ味。

料理人のための体験型ワークショップ

大阪・道具屋筋商店街で包丁ブランド「堺一文字光秀」を展開する一文字厨器株式会社（所在地：大阪府大阪市中央区難波千日前14-8）が運営する、食文化発信拠点「ICHITOI」にて、2026年4月19日（日）、能登の食材と酒をテーマにした料理人向けワークショップを開催いたします。

能登半島地震により酒蔵が壊滅的な被害を受けた「鶴野酒造」の14代目蔵元・鶴野晋太郎氏、ならびに大阪・東天満の日本料理「雲鶴」の店主・島村雅晴氏と共同し、島村雅晴氏が能登の鯖を堺の包丁でさばき、船場汁に仕立てる実演と、鶴野晋太郎氏によるテイスティングを行います。



### ■ 料理人にとっての本イベントの価値

#### ①能登の鯖 × 船場汁 — 「始末の心」を実演で見る

当日、島村氏が扱うのは能登の鯖。身だけでなく、あらまで余さず使い切る船場汁に仕立てます。船場汁は大阪の商人文化が生んだ料理であり、無駄を出さず、素材の持ち味を最後まで引き出す「始末の心」を体現する一品です。島村氏は「食い味」を重視する料理人です。能登の鯖が持つ脂の質、身の繊維の走り方を、堺打刃物の切れ味でどう活かすのか。その判断と手元を間近で見られる機会は、日常の営業では得られません。

#### 【報道関係者様お問合せ】

一文字厨器株式会社 担当：田中 あゆみ

Mail：ayumi.t@ichimonji.co.jp

## ②鶴野酒造の酒 —— 飲食店で取り扱い可能

能登半島地震で酒蔵が全壊した鶴野酒造は、Makuake の復興支援プロジェクト「#能登の酒を止めるな」を通じ、長崎・福田酒造との共同醸造を実現しました。蔵の取り壊しすら終わっていない現在も、協力蔵のもとで醸造を続けています。

鶴野酒造の酒（代表銘柄「谷泉」）は、大阪府内の酒販店を通じて飲食店でのお取り扱いが可能です。仕入れに関する詳細は、当日会場にてご案内いたします。飲食店激戦区の大阪で、能登の復興を背負う酒をメニューに加えること。それは物語のある酒として、お客様との会話の入口にもなります。

## ③堺打刃物の切れ味 —— 道具が料理を変える瞬間

堺一文字光秀は、料理人が何度でも無料で研ぎに持ち込める「研ぎチケット」を通じて、現場の声を聞き続けてきた創業 72 年の包丁専門店です。今回のワークショップでは、島村氏が鯖をさばく際の包丁の入り方、切り口の断面の違いを、研ぎ上がりの堺打刃物で体感できます。

---

### ■ 取材のご案内

本イベントは報道関係者の取材・撮影を歓迎いたします。

当日撮影可能なシーン：

- ・島村氏が能登の鯖を堺打刃物でさばき、船場汁に仕立てる一連の工程
- ・鶴野氏による能登の酒蔵復興トーク+テイステイング
- ・参加者（料理人含む）が酒と料理を味わい、ディスカッションする様子
- ・堺一文字光秀店内・包丁展示・研ぎの現場

事前取材・個別インタビューにも対応いたします。

- ・島村雅晴氏：RelationFish、大阪料理の未来、能登食材の可能性
- ・鶴野晋太郎氏：能登の酒蔵復興、共同醸造の実態、飲食店への展開
- ・田中諒（堺一文字光秀 代表）：ICHITOI の取り組み、包丁職人の現状と異業種連携

取材申込締切：2026 年 4 月 14 日（月）

---

### 【報道関係者様お問合せ】

一文字厨器株式会社 担当：田中 あゆみ

Mail：ayumi.t@ichimonji.co.jp

## ■ 島村雅晴氏について

大阪・東天満、日本料理 雲鶴 店主。大阪料理の「食い味」「始末の心」を軸に、各地の生産者と直接つながる料理を実践。近畿大学との連携により、磯焼けの原因となるアイゴなどの未利用魚を食材として価値化するプロジェクト「RelationFish」代表。2025年大阪・関西万博ヘルスケアパビリオンにて発信。環境問題と食文化の両面からアプローチする島村氏の視点は、食材の選び方そのものを問い直すきっかけになります。



## ■ 鶴野晋太郎氏について

鶴野酒造店 14代目蔵元。石川県能登町にて230年以上続く酒蔵を継ぐ。代表銘柄は「谷泉」。2024年の能登半島地震で蔵に壊滅的な被害を受けるも、全国各地の酒蔵と共同醸造を行いながら酒造りを続けている。能登での再建を目指し、日々奮闘中。日本酒を通して能登の現状と魅力を伝え、未来へつなぐことを志しています。



---

### 【報道関係者様お問合せ】

一文字厨器株式会社 担当：田中 あゆみ

Mail : ayumi.t@ichimonji.co.jp

## ■開催概要■

日時	2026年4月19日（日）11:00～13:00（10:30 受付開始）
会場	堺一文字光秀 2階 イベントスペース「ICHITOI」 大阪府中央区難波千日前14-8（道具屋筋）
参加費	堺一文字光秀会員 6,000円 / ビジター 8,000円
定員	10名（先着順）
申込	<a href="https://www.ichimonji.co.jp/pages/ichitoi">https://www.ichimonji.co.jp/pages/ichitoi</a>

## ■ICHITOIとは■

ICHITOI（いちとい）は、堺一文字光秀が2024年10月に開設した、食と道具の文化をつなぐ場。名前には「問い」の意味が込められています。料理人・農家・漁師・職人・醸造家など「つくり手」が業種を越えて集い、開設から1年半で100回以上のイベントを開催。堺の職人が大阪・関西万博に登壇したり、若手職人によるオリジナル包丁の製造が始まったり、料理人や地元ホテルと酒蔵のコラボレーションが実現するなど、ここでの出会いが具体的な仕事につながっています。



---

### 【報道関係者様お問合せ】

一文字厨器株式会社 担当：田中 あゆみ

Mail : ayumi.t@ichimonji.co.jp