
**MIYASHITA PARK から日本の SAKE 文化を世界へ
注目の酒蔵等 31 社が全国から集結「第 2 回 SAKE PARK」
第 1 回は延べ 1.3 万人来場、スケールアップし第 2 回開催決定！
本日より先行チケット販売開始！**

開催期間:2023年11月11日(土)・11月12日(日)

SAKE PARK 実行委員会と本実行委員会運営本部を務める平和酒造株式会社、三井不動産株式会社は、2023年11月11日(土)・12日(日)の2日間、MIYASHITA PARK(所在地:東京都渋谷区)において、日本酒、クラフトサケ、日本の伝統食品である発酵食品、有名レストランが提供するスペシャルフードを楽しめるイベント「第2回 SAKE PARK」を共同で開催することを決定しました。本日より、Makuake で先行チケットを限定販売いたします。



SAKE PARK 実行委員会は、「日本酒を通して国籍、性別、年代を超えて、日本の食文化、ものづくりを伝え広めていく」をイベントコンセプトに、1970年代をピークに減産が続く日本酒業界の現状を変えるべく、日本酒に触れる機会の少なかった若者世代、そして海外の方々への更なるアプローチができるイベントを開催したいという思いから発足しました。三井不動産は、日本が誇る SAKE 文化・発酵醸造文化の普及に向けた取り組み・事業に共感し、多様なパートナーと次世代の街づくりに向けた事業を共創する「未来特区プロジェクト」の取り組みとして、本イベントを共同主催させていただきます。

第1回(2023年4月開催)では、2日間で延べ1.3万人を集客した「SAKE PARK」が、この度、更にパワーアップし第2回を開催いたします。今回は、屋上の渋谷区立宮下公園だけでなく、1~3Fの商業施設「RAYARD MIYASHITA PARK」の複数店舗とのコラボレーション企画により、MIYASHITA PARKの街全体で SAKE PARK を盛り上げます。流行や最先端のカルチャーに敏感な人々が集まる渋谷・MIYAHISITA PARK だからこそ、多種多様な人々が日本の酒文化を知るきっかけになり、酒業界の新たな未来をつくる一助になると信じています。

SAKE PARK の 4 つの見どころ

- 全国から今注目の酒蔵・クラフトサケ醸造所計31社が集結し、存分に飲み比べができる！
- お酒に合うフードメニューとのペアリング、日本を代表する発酵食品の物販を楽しめる！
- 「RAYARD MIYASHITA PARK」の店舗とのここでしか生まれないコラボレーション企画を楽しめる！
- 応援購入サービス「Makuake」との連動により、チケットやグッズが先行価格で購入できる！

1) 今注目の酒蔵・クラフトサケ醸造所計 31 社が集結！

全国の名だたる酒蔵が本イベントのコンセプトに共感し、MIYASHITA PARK に集結します。本イベントを通じてお酒と人との出会いを創生し、日本の SAKE 文化を世界へ広めていくためのきっかけ作りを行います。

●出店予定蔵

- ・上川大雪酒造(北海道)/上川大雪
- ・赤武酒造(岩手県)/赤武
- ・月の井酒造店(茨城県)/月の井
- ・松屋酒造(群馬県)/流輝
- ・泉橋酒造(神奈川県)/いづみ橋
- ・富美菊酒造(富山県)/羽根屋
- ・秋鹿酒造(大阪府)/秋鹿
- ・剣菱酒造(兵庫県)/剣菱
- ・今田酒造本店(広島県)/富久長
- ・八戸酒造(青森県)/陸奥八仙
- ・大沼酒造店(宮城県)/乾坤一
- ・浦里酒造店(茨城県)/浦里
- ・せんきん(栃木県)/仙禽
- ・阿部酒造(新潟県)/あべ
- ・宮坂醸造(長野県)/真澄
- ・油長酒造(奈良県)/風の森
- ・松井酒造(京都府)/神蔵 KAGURA
- ・森酒造場(長崎県)/飛鸞
- ・西田酒造店(青森県)/田酒
- ・会津酒造(福島県)/山の井
- ・土田酒造(群馬県)/土田
- ・若駒酒造(栃木県)/若駒
- ・吉田酒造店(石川県)/手取川
- ・清水清三郎商店(三重県)/作
- ・山陽盃酒造(兵庫県)/播州一献
- ・平和酒造(和歌山県)/紀土

●クラフトサケ醸造所

- ・稲とアガベ醸造所(秋田県)
- ・LAGOON BREWERY(新潟県)
- ・haccoba(福島県)
- ・LIBROM Craft Sake Brewery(福岡県)
- ・ぶくぶく醸造(福島県)



●開催概要

開催日時	2023年11月11日(土)、11月12日(日) 12:00~19:00
開催場所	MIYASHITA PARK 屋上 渋谷区立宮下公園 芝生ひろば
WEB サイト	プロジェクト WEB サイト https://sakepark.jp/ 応援購入サービス Makuake ページ https://www.makuake.com/project/sakepark2/
チケット	ご購入いただいたチケットは、1枚~複数枚でお酒1杯、またはフードと交換できます。 チケットは各コラボレーション企画の入場券としても利用できます。

2) MIYASHITA PARK だからこそ生まれる、店舗との多様なコラボレーション！

■にいだの出張感謝祭@MIYASHITA PARK North 3F 「or」

毎年春と秋に福島県・郡山の酒蔵を開放して開催している「にいだの感謝祭」。リピーターの多い人気イベントの東京出張バージョンが、「or」にて開催されます。

■「酒碗」で堪能する唯一無二の日本酒体験@MIYASHITA PARK South 3F ギャラリー「SAI」

1 点ものの芸術品であり機能的にも優れた酒器「酒碗」をプロデュースする天酒堂。味だけでなく、見た目や質感など五感を刺激する唯一無二の日本酒体験を、ギャラリー「SAI」の特別な空間でお楽しみください。

■セミナールーム@MIYASHITA PARK South 3F ギャラリー「SAI」

・和醸和楽

「手造りの日本酒文化を伝承・育成・発信し、わが国の食文化の発展に寄与する」という理念のもと、日本酒文化の向上を目指して啓蒙・普及活動をしている、和醸和楽(わじょうわらく)。酒蔵や酒飯店の方を講師に招き、ギャラリー「SAI」にて酒文化セミナーを開催していただきます。

・awa 酒協会

スパークリング日本酒を醸す日本各地の蔵元で構成された一般社団法人。厳しい検査をクリアした銘柄だけが認定される「AWA SAKE」の品質向上と普及促進、市場の拡大を目的として活動しています。世界で乾杯酒として愛される「AWA SAKE」の啓蒙と体験をしていただける空間をギャラリー「SAI」にてプロデュースしていただきます。

■30年熟成の超貴重な日本酒を体験@MIYASHITA PARK North 3F 「ミヤシタ 成ル」

ライブ感あふれる鉄板料理と和食の日本酒専門居酒屋「ミヤシタ 成ル」。

東京・西小山のかがた屋酒店の協力で、10～30年熟成させた秘蔵のお酒を解禁していただきます。日本酒の新たな扉を開く魅惑の熟成ワールドをぜひこの機会に体験いただければと思います。

3) お酒に合う有名飲食店のフードメニュー、発酵食品の物販など日本の食文化も堪能！

流行に敏感な若者や、世界中の人々が集まるトレンドの発信拠点である MIYASHITA PARK だからこそ、人気店&メーカーが提供するフードや発酵食品とともに、最もトレンドなお酒の体験をお届けします。



4) Makuake との連動によるお得なチケット！

今回、このイベントをより多くの人に知っていただくため、第 1 回同様、応援購入サービス「Makuake」にプロジェクトを掲載いたします。酒チケットとイベント限定デザイン升のセットや、SAKE PARK オリジナルデザインのグッズが当日販売よりお得な価格でご購入いただけます。ぜひこのプロジェクトを応援して、私たちと一緒にイベントを盛り上げていただければ幸いです。

●Makuake 公開ページ URL: <https://www.makuake.com/project/sakepark2/>



※今後イベント内容に変更が発生した場合には、プロジェクト WEB サイトにて速やかに情報を提供・更新いたします。

■MIYASHITA PARK 概要

街区・施設名称	MIYASHITA PARK 公園 渋谷区立宮下公園 商業施設 RAYARD MIYASHITA PARK ホテル sequence MIYASHITA PARK
所在(住居表示)	東京都渋谷区神宮前六丁目 20 番 10 号他
交通アクセス	JR 山手線、埼京線、湘南新宿ライン、東京メトロ 半蔵門線、銀座線、副都心線、東急東横線、田園都市線、京王井の頭線「渋谷」駅より徒歩約 3 分
営業時間	営業時間が変更になる場合がありますので、最新の営業時間は施設 WEB サイトをご確認のうえ、お越しください。 ●渋谷区立宮下公園 公園: 8:00~23:00 スポーツ施設: 9:00~22:00(受付は 21:30 まで) ●RAYARD MIYASHITA PARK ショップ: 11:00~21:00 ※一部、営業時間の異なる店舗がございます。 レストラン・フードホール: 11:00~23:00 ※一部、営業時間の異なる店舗がございます。
施設 WEB サイト	https://www.miyashita-park.tokyo/

位置図



【SDGsについて】

2015年の国連サミットで採択された2030年に向けての国際目標「SDGs:持続可能な開発目標」。17の目標と169のターゲットが定められており、様々な主体の連携による取り組みが必要となっております。

なお、本リリースの取り組みは、SDGsにおける3つの目標に貢献しています。

目標 9 産業と技術革新の基盤をつくろう
目標 11 住み続けられる街づくりを
目標 17 パートナーシップで目標を達成しよう

