

新酒 10 本と旬の料理をご自宅にお届け 日本酒と料理のサブスク「酒ツーリズム」第 3 弾の販売を開始。

～日本全国の酒蔵の新酒 10 銘柄が勢揃い～

アーケードトーキョー株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役：今仁 英輔）は、東京に集まる面白いモノやコトをオンライン上で「商店街」という形でショーイングする「ARCADE TOKYO（アーケードトーキョー）」（以下、アーケードトーキョー）にて、2020年12月7日（月）よりサブスクリプションサービス「酒ツーリズム」の第3弾商品として全国の酒蔵の新酒 10 本を揃えた「酒ニューヴォー10 セレクト」の販売を開始します。



青二才 presents サブスクリプションサービス 酒ツーリズム 「酒ニューヴォー10 セレクト」

■日本酒

※いずれも 1 合（180ml）

- ・天明
- ・米鶴
- ・山城屋
- ・大那
- ・姿
- ・浅間山
- ・鏡山
- ・金婚
- ・笑四季
- ・阿武の鶴

■お料理

- ・干し柿の熟成酒バター
- ・牡蠣とゴボウの赤味噌漬
- ・ボラの焼き白子 自家製ポン酢ピクルス
- ・新酒酒粕と西京味噌で漬けた豚肩ロースのグリル
- ・干し椎茸とシラスの塩焼きそば

サブスクリプション月額費：9,000 円（税・送料込み）

[ARCADE TOKYO サイト URL] <https://arcade-tokyo.com/>

ARCADE TOKYO（アーケードトーキョー）出店店舗「青二才」商品 青二才 presents サブスクリプションサービス「酒ツーリズム」

サブスクリプションサービス「酒ツーリズム」は、日本全国の酒蔵と連携し、東京・中野でうまい日本酒が飲めるお店として話題の「青二才」がアーケードトーキョー内にて提供しています。コロナ禍で厳しい販売状況に直面し、継続が危ぶまれる可能性もある日本酒文化を盛り上げるために、全国に広がる酒蔵とのネットワークを活かして「おうちでお酒と旅をしよう！」をコンセプトに毎月「美味しい酒」と「まるで旅行感覚で楽しめる食品の詰め合わせ」をお届けします。

[店舗情報]

日本酒バル 青二才

「人と人をつなぐ中継店でありたい」という想いをこめて、2007年に開業し阿佐ヶ谷、中野、神保町に店舗を展開する開放的な日本酒バル。

【中野店】

〒164-0001 東京都中野区中野 3-35-7 松井ビル 1F
TEL：03-5340-1231
営業時間（月曜～金曜）：17:00～25:00（LO 24:00）
営業時間（土曜祝日）：16:00～25:00（LO 24:00）
<https://aonisai.jp/>

「酒ヌーヴォー10 セレクト」

今回は全国の酒蔵の新酒 10 本が勢揃い！フレッシュでみずみずしい味わいの中に光る、それぞれのお酒の個性を飲み比べ、酔いしれてください。新酒にぴったり寄り添うお料理も豊富にご用意。

おうちで飲む機会も増えていきそうな状況ですが、寒さを増していく季節を感じながら、おうちでのんびり新酒と料理をご堪能ください。

曙酒造「天明」(福島県)



曙酒造「天明」。福島県会津の有名な蔵元が軒を並べる酒蔵通りにある蔵。ベストなバランスでブレンドしている技術の高い蔵です。

米鶴酒造「米鶴」(山形県)



米鶴酒造「米鶴」。1704年創業。山形県高畠町に構える蔵。お辞儀をするような稲穂の姿、そして地元で伝わる民話「鶴の恩返し」に由来して米鶴と付けられています。

越銘醸「山城屋」(新潟県)



越銘醸「山城屋」。新潟の栃尾の山奥にある蔵。平成26年4月(25BY)よりリリースされた「山城屋」です。

菊の里酒造「大那」(栃木県)



菊の里酒造「大那」。栃木の太田原の長閑な奥地にある蔵。名前の由来は「大いなる那須の恵み」から。

飯沼銘醸「姿」(栃木県)



飯沼銘醸「姿」。栃木県栃木市で181年から酒造りをされている飯沼銘醸さんは、男体山を源流とする大谷川の伏流水を使用しています。

浅間酒造「浅間山」(群馬県)



浅間酒造「浅間山」(群馬県)。奥上州の乾燥した環境とやわらかい水質が影響し、醸されるこの日本酒はすっきりした味わいが特徴。

小江戸鏡山酒造「鏡山」(埼玉県)



小江戸鏡山酒造「鏡山」(埼玉県)。もともとあった鏡山酒造を再興させるべく有志が集い平成19年に新しく出来た、全国でも珍しい蔵です。

豊島屋酒造「金婚」(東京都)



豊島屋酒造「金婚」(東京都)。神田明神・明治神宮という東京の二大有名神社にお神酒として納められている唯一の蔵。

笑四季酒造「笑四季」(滋賀県)



笑四季酒造「笑四季」。滋賀県甲賀市で明治25年創業、米の酒本来の魅力を100%引き出すよう設計されています。

阿武の鶴酒造「阿武の鶴」(山口県)



阿武の鶴酒造「阿武の鶴」(山口県)。30年間の休造を超え、復活された蔵。

干し柿の熟成酒バター



毎年晩秋になると、祖母の家の軒先に渋柿が吊るされるのを見て冬の近づきを感じていました。甘くなった干し柿を香り高い熟成酒に漬け込み、バターと一緒に練りこみました。乳製品独特のクリーミーさは最近の綺麗な山廃のお酒にはぴったりだと思います。

牡蠣とゴボウの赤味噌漬



寒くなる時期の味覚で外せないのが牡蠣。煮ても焼いても生でも、今回は少量でしっかりお酒のつまみになるように赤味噌とゴボウでコクのある味付けをしています。牡蠣とゴボウの旨みをサラッとした新酒で流してみてください。

ボラの焼き白子 自家製ポン酢



もはやピクルスと呼んでいいものなのかなと思う一品ですが……とにかくうまいです！高級珍味「からすみ」で有名なボラですが、メスの卵だけでなく、オスの白子も実は隠れた絶品です。生臭さは一切なく、食感トロトロ。出汁割りポン酢漬けになった白子を少し口に含み、口全体が白子のコーティングで覆われたら満を持してお酒を流し込んでください。

新酒酒粕と西京味噌で漬けた豚肩ロースのグリル



新酒が出来ると同時に、その香りをふんだんに含んだ酒粕が出来上がります。酒粕だけでは足りない旨味を、上品な味わいの西京味噌と合わせて豚肉を漬け込みました。酒粕の作用により、豚肉はととも柔らかく、どこかでほのかに日本酒も薫る、そんなおつまみになっております。

干し椎茸とシラスの塩焼きそば



今回の神焼きそばは、初の塩焼きそばに挑戦です！なぜならば、「日本が誇る椎茸職人が作る椎茸」と称するこの椎茸と出会ってしまったから。この椎茸は松茸やポルチーニにも匹敵すると思います。メインを張れる椎茸を際立たせるために、今回は足し算ではなく色んなものをそぎ落とした塩焼きそばにしました。