

「土屋鞆」と創業約260年の老舗「河忠酒造」がコラボ。 ハレの日の食卓を彩るプレミアムな日本酒を新発売。

日本の酒業界に貢献してきたお酒の専門家がプロデュース。

Xmasギフトや年末年始のお供にも！



1965年創業の老舗革製品ブランド「土屋鞆製造所」（本社・東京都足立区）は、約260年続く新潟の老舗「河忠酒造」とコラボして開発した、ハレの日の集いにぴったりな日本酒「Tsudou」を、2021年12月14日（火）から数量限定・オンラインストア限定で新発売します。

日本酒「Tsudou」は、人と集う時間の大切さに気付かされた今だからこそ、家族や友人と「集う」時間を豊かに過ごして欲しいという土屋鞆の想いが込められた、“ハレの日の食卓を彩る日本酒”がコンセプトです。監修に迎えた、政府でお酒の専門家として15年間日本の酒業界に貢献してきた経歴を持つ石渡英和氏が味わいのイメージを描き、河忠酒造が製造しました。ハレの日の集いの場にふさわしい、厳選した希少な素材と老舗酒造の確かな技術によって造られた、**料理と合わせることで美味しさが引き立つ食中酒**です。

展開するのは、澄んだ味わいと香りが凝縮された「Tsudou 雫取り純米大吟醸（限定50本）」と、控えめな甘みとキレの良さが特徴の「Tsudou 純米大吟醸（限定150本）」の2種類。料理の味わいを豊かにする食中酒としてお楽しみいただけ、ハレの日をイメージした特別なパッケージで用意。**Xmasギフトや年末年始などハレの日の集いのお供**にもぴったりです。

希少な素材と老舗酒蔵の高い技術。料理を引き立てるプレミアムな日本酒「Tsudou」



日本酒「Tsudou」は、食中酒として祭事などの人が“集う”場に欠かせないものであった日本酒の原点に立ち返り、明治時代の酵母を現在に蘇らせた大変希少な「協会1号酵母」を使用。また新潟県産の酒米「越神楽」を100%使用し、水には西山連山の雪解け水から流れる天然水と、こだわり抜かれた素材を採用。1765年の創業から9代続く老舗酒造が持つ、高い技術によって手造りされ、最良の品質を得るため小規模で丁寧に仕込まれています。

味わいは、口に含んだ際の上品な香りとふわりとした甘みや旨み、飲み込んだ時のノスタルジックな軽いアクセントが特徴です。食事と合わせることで、日本酒の旨味の余韻がふくらみ、料理の味わいを引き立てます。

全国新酒鑑評会の審査員も務めるお酒の専門家が監修。 土屋鞆と河忠酒造がコラボした日本酒が完成するまで

土屋鞆ではものづくりと向き合う中で、人と集う大切さに気付かされた今だからこそ「集う」時間を豊かにしたいと考え、今回選ばれたのが、元来催事など人が集う場に欠かせない存在だった日本酒です。

今回のコラボは、そんな土屋鞆の想いに河忠酒造が共鳴し、実現しました。監修は、政府でお酒の専門家として酒蔵支援に携わってきた経験を持ち、現在は土屋鞆の親会社である株式会社ハリスリーで日本酒事業に携わる石渡英和氏を迎えています。

目指した味わいは、人が集まる食事の場で愛されるような「最高の食中酒としての日本酒」。家族や友人、大切な人と「集う」豊かな時間を過ごして欲しいという土屋鞆の想いが込められた、“ハレの日の食卓を彩る日本酒”というコンセプトから、石渡氏が味わいのイメージを描き、河忠酒造と試行錯誤の末、開発しました。

【日本酒「Tsudou」プロデューサー・石渡英和氏より】

「1000年以上技と味わいを繋いできた日本酒の役割は、人の生活や食卓に寄り添うことと、人と人をつなぐことだと考えています。今回の『集う』というコンセプトから、日本酒本来の役割を大切にしたい、飽きのこない飲みやすい味わいで食事の時間を豊かにする日本酒を表現しました。大切な人と『Tsudou』を楽しむひとときが、かけがえのない時間となることを願っています。」

●プロフィール

国税庁で全国でも50名ほどしかいない鑑定官として、全国新酒鑑評会の審査員も務めるなど、酒造業界の発展と支援に携わってきた経験を持つ。現在は、株式会社ハリスリー（土屋鞆の親会社）で執行役員として、日本酒事業に携わる。



【河忠酒造】

新潟県長岡市脇野町にある、1765年の創業から9代続く老舗の酒造蔵。食中酒としての品質向上に研鑽しており、現杜氏の野水杜氏は、きれいさやキレの良さの中にも米の旨味や甘味を引き出す造りを得意とする。越後流の第一人者といわれた郷杜氏から酒造りの技を引き継ぎ、「伝統の継承と発展」に若い感性を取り入れながら酒造りを行う。

ハレの日の食卓にぴったりな2種類の日本酒



最高級の仕上がり「Tsudou 雫取り純米大吟醸」

大吟醸のもろみから時間をかけて丁寧に一滴ずつ搾った純度の高い日本酒です。ほのかに感じられるお米の甘さと澄んだ味わいが楽しめ、特に繊細な味わいの料理との相性は秀逸で、和洋問わず料理の味わいに寄り添います。

- 製品名：Tsudou 雫取り 純米大吟醸
- 価格：18,700円（税込）
- 内容量：720ml
- 販売本数：限定50本



盃を重ねたくなる「Tsudou 純米大吟醸」

キレの良さと心地良い苦味が特徴の、純米大吟醸酒ならではの風格と旨味を感じる日本酒です。甘みを抑えた味わいで食事にメリハリを付けてくれ、刺し身や寿司など、魚料理と好相性です。

- 製品名：Tsudou 純米大吟醸
- 価格：8,800円（税込）
- 内容量：720ml
- 販売本数：限定150本

製品概要

| | |
|-------|---|
| 発売日 | 2021年12月14日（火） |
| 詳細ページ | https://tsuchiya-kaban.jp/blogs/library/20211125 ※11/25（木）12:00頃公開予定 |
| 販売店舗 | ■「土屋鞆製造所」オンラインストア： https://tsuchiya-kaban.jp |



▲Tsudou 雫取り 純米大吟醸



▲Tsudou 純米大吟醸

ハレの日にふさわしい特別なデザインと専用のレザーバッグ



ラベルは、土屋鞆のデザイナーが「Tsudou」のコンセプトを元に、今回のためだけに特別にデザイン。ドローイングでは杯を交わしている楽しいひとときを表現しています。特別な化粧箱に梱包されているので、贈り物としてもおすすめです。



手土産として持っていく際には、土屋鞆のインテリア雑貨シリーズ「ホームコレクション」の「レザーボトルバッグ」に入れて持ち運ぶのもおすすめです。日本酒の四合瓶がすっぽり収まり、内装は防水レザーを採用。上質なヌメ革のバッグに収納して持ち運べば、いつもより特別な時間を共有できます。

- 製品名：レザーボトルバッグ
- 価格：51,700円（税込）
- 製品詳細：<https://tsuchiya-kaban.jp/products/hc-leatherbottlebag>

土屋鞆製造所（つちやかばんせいぞうしょ）について



1965年創業、東京でランドセル職人が立ち上げた工房を発祥とする、老舗革製品ブランド。「時を超えて愛されるもの」をコンセプトにしたランドセルや鞆や小物などの革製品を展開。日本の感性と職人の手仕事による、長く愛せるシンプルさと品のある佇まいを目指した丁寧なものづくりを大切にす。デザインから製造、販売、修理まで一貫して行い、持つ人と一緒に時を重ねられる、タイムレスなデザインの鞆づくりを行う。



東京と長野に計3か所構える工房には、ランドセル・大人向け製品の担当をあわせて約200名の職人が在籍。何十年も活躍する70代のベテランから20代の若手まで、老若男女の職人達がものづくりに励んでいる。

工房を併設した西新井本店と軽井澤工房店、大人向け革鞆専門店15店舗（国内12、海外3）、ランドセル専門店10店舗、あわせて27店舗を構える。

会社概要

- ・会社名：株式会社 土屋鞆製造所
- ・代表取締役社長：土屋成範
- ・所在地（本社）：〒123-0841 東京都足立区西新井7-15-5
- ・事業内容：オリジナルブランドでの皮革製品を中心としたランドセル、鞆・小物の企画・製作、及び販売。
- ・URL：土屋鞆製造所 <https://tsuchiya-kaban.jp>
 Facebook <https://www.facebook.com/tsuchiyakaban>
 Instagram https://www.instagram.com/tsuchiya_kaban
 Twitter https://twitter.com/tsuchiya_kaban

【お客様お問い合わせ先】

お客様サポート係

電話：0120-907-647（平日10：00～17：00） メール：support@tsuchiya-kaban.com

【報道各位からのお問い合わせ先】

株式会社 土屋鞆製造所 広報：山登（080-6974-1967）、山田（070-7772-7650）、高橋（070-7772-7692）
 メール：press@tsuchiya-kaban.com
 住所（神田オフィス）：〒101-0021 東京都千代田区外神田6-8-3 3F（広報）