

報道関係者各位

2022年8月25日  
稲とアガベ株式会社

秋田県男鹿に4,000名以上が参加した  
「クラフトサケ ブリュワリーフェス”猩猩宴（しょうじょうえん）”」  
東京開催決定 10月2日（日）下北沢ポーナストラックにて  
～日本のクラフトサケ醸造所 7社が東京下北沢に集結～  
～8月25日（木）より先行前売りチケット販売開始～

秋田県男鹿のクラフトサケ醸造所「稲とアガベ株式会社」所在地：秋田県男鹿市船川港、代表：岡住修兵は、日本全国のクラフトサケ醸造所7社と秋田県をはじめとする全国各地の飲食店が出店する「クラフトサケブルワリーフェス”猩猩宴（しょうじょうえん）”」を10月2日（日）に、下北沢ポーナストラックにて開催します。

それに伴い、本日8月25日（木）より、先行前売り限定「オリジナルグラス付き 前売りチケット」（500円5枚つづり2,500円分）を稲とアガベオンラインショップにて販売開始します。オリジナルグラスがなくなり次第、前売りチケットの販売を終了します。チケットは当日現地にて購入が可能です。販売サイト：<https://bit.ly/3PNsgTm>

チケット販売開始

クラフトサケの祭典



猩猩宴  
in 東京

2022.10.02(日) 10:00～18:00  
会場：ポーナストラック(下北沢)

東京開催決定!!

## <開催の背景>

今回のイベントは、今月8月20日（土）・21日（日）に稲とアガベ醸造所がある秋田県男鹿で開催しました。2日間で日本全国から4,000名以上の方にご参加いただきました。

イベントでは日本のクラフトサケ醸造所7社と秋田県や東京の飲食店が出店し、ご参加いただいた方々からぜひ全国各地で行ってほしい、とのお声を多数いただき今回、東京で開催することを決めました。

2022年6月27日設立した弊社代表岡住が会長を務める「クラフトサケブリューワリー協会」の目的と同様に、クラフトサケを広め、その社会的地位を確立しながら、これから生まれる醸造所を支えることで、消費が低迷する日本酒市場を変革し、日本により豊かなサケ文化を築くために、より多くの方々にクラフトサケを知っていただきたい、という思いから開催をすることになりました。今回はこの協会を共同で立ち上げた日本にあるクラフトサケ醸造所の7社の出店に加え、飲食店も出店予定です。

## <イベントコンセプト”猩猩宴（しょうじょうえん）”について>

猩猩（しょうじょう）は、海に住む酒好きの妖精で、赤い体毛に覆われた人語を操る猿のような見た目の生き物です。酒を振る舞うと、陽気に踊り出し、共に酌み交わした人に、幸運や富をもたらすめでたい存在として知られています。大酒家の隠語としても使われるほど、飲酒と関わりが深い生き物です。その名を冠した猩猩宴は、各地のクラフトサケ醸造所が、稲とアガベの本拠地である秋田県男鹿市に集結し、作り手も飲み手も一緒に陽気にクラフトサケを酌み交わし、語り合える祝宴です。各醸造所の個性あふれるクラフトサケが飲むことができるほか、全国各地の飲食屋台の味も楽しめるイベントです。

## ●出店情報

### <クラフトサケ醸造所>

- 「稲とアガベ」：秋田県男鹿市



社名：稲とアガベ株式会社 (<https://inetoagave.com/>)

一男鹿が「酒の聖地」となる未来を創るー

「稲とアガベ」は秋田県男鹿市で2021年の秋に創業したクラフトサケ醸造所です。「クラフトサケ」とは、日本酒の製造技術をベースとしたお酒、または、そこに副原料を入れることで新しい味わいを目指した新ジャンルのお酒です。いま、日本では有望な造り手が次々とこのジャンルで事業を起こし、発展しています。私たち、稲とアガベもその一員です。現在の日本では、日本酒を造るための免許の新規発行が原則認められていません。私たちのような新しい醸造所は、日本酒を造ることができないということです。しかし2020年4月の法律改正により、海外輸出

向けという条件付きで免許が発行されるようになりました。稲とアガベはこの新しい免許を活用し、輸出用の日本酒を造ることで、世界の方々に日本酒の魅力を知っていただくことを目指しています。

- 「三軒茶屋醸造所」：東京都世田谷区  
「KURA GRAND PARIS」 フランス パリ近郊

社名：株式会社WAKAZE (<https://www.wakaze-store.com>)

伝統的な手法を活かしながら、極めて革新的なSAKEを造る。WAKAZEは「日本酒を世界酒に」をビジョンに掲げ、日本とフランス2拠点に酒蔵を構えています。WAKAZEがSAKEに仕込むのは【驚き】。日本酒という枠組み、ルールにとらわれない【体験】を価値として、誰も飲んだことのない



いSAKEで世界中の人々を楽しませ続けています。伝統的な手法を活かしながら、極めて革新的なSAKEを造る。WAKAZEは「日本酒を世界酒に」をビジョンに掲げ、日本とフランス2拠点に酒蔵を構えています。WAKAZEがSAKEに仕込むのは【驚き】。日本酒という枠組み、ルールにとらわれない【体験】を価値として、誰も飲んだことのないSAKEで世界中の人々を楽しませ続けています。

- 「木花之醸造所 (コノハナノ)」 東京都台東区



社名；株式会社ALL WRIGHT (<https://konohanano-brewery.com/>)

浅草初のどぶろく醸造所、木花之醸造所が2020年の6月に誕生しました。醸造所の名前は台東区の区木でもある「桜」が咲くように美しい姫という意味があり、酒造りの神様でもある木花之開耶姫（コノハナノサクヤビメ）から頂きました。定番銘柄ハナグモリは、木花之開耶姫が咲かせた桜の中をくぐるかのような幸福感を味わって欲しいと考え名付けました。お酒づくりの最大の特徴は麹室を併設した醸造所であることです。東京都内のどぶろく醸造所としては他にない試みとなります。お酒造りの工程では非常に重要な麹を、自ら造ることで、バリエーション豊かな味わいを実現します。

また、日本酒の三段仕込みや、清酒酵母など日本酒造りの技術を採用し、ラベル表示義務のない添加物は使用しないなど、こだわりの製法で広く親しまれるどぶろく造りを目指します。

- 「haccoba -Craft Sake Brewery- (ハッコウバ)」 福島県南相馬市



社名：株式会社haccoba (<https://haccoba.com/>)

haccoba (はっこうば) は、2021年2月に福島県南相馬市の小高というまちで誕生した Craft Sake Brewery (クラフトサケブルワリー) です。「酒づくりをもっと自由に」という思いのもと、ジャンルの垣根を超えた自由な酒づくりを行っています。日本酒にクラフトビールの製法をかけ合わせたお酒をメインで展開しています。かつてのどぶろくづくりにも通ずる、クラフトビールの自由なカルチャーで日本酒を再編集することで、日本酒のフロンティアを切り拓いていきます。

- 「LIBROM Craft Sake Brewery (リプロム)」 福岡県福岡市



社名；株式会社LIBROM (<https://librom.jp/>)

「日本酒文化をもっと身近に」をコンセプトに、若い世代にも親しみ愛される日本酒を造りたい。そんな思いから、LIBROMは福岡県天神からすぐ近くの高砂でお酒造りをしています。従来の酒造りは、自然豊かな土壌から流れ出る湧き水や井戸水など、その地にあった酒造りが行われてきました。しかし、様々な技術の発達した現代では、街中でも美味しいお酒造りをすることができる！と信じ、酒蔵での修行で得た経験と街中醸造所ならではの新しい手法を取り入れ、新しいクラフトサケに挑戦しています。

● 「LAGOON BREWERY (ラグーンブリュワリー)」 新潟県新潟市



社名：LAGOON BREWERY合同会

<https://www.lagoon-brewery.com/home>

潟のほとりの酒蔵なので「LAGOON BREWERY Inc.」。潟という場所を選んだのは、それが多様なものを育む場所の象徴だと思うからです。生物の多様性を育む潟で、多様なSAKEが生まれ、渡り鳥のように日本中・世界中へ羽ばたくのです。LAGOON BREWERY Inc.では『感激できる、多様なおいしさ』をモットーに、“極小規模”と“持続可能性”にもこだわってSAKEを醸します。その結果、湖面に水紋がかたどられるように小さくても波を起こし、いつかSAKEが世界の共通言語となることに貢献できたら、もう何も言うことはありません。

● 「ハッピー太郎醸造所」：滋賀県長浜市 (<https://happytaro.jp/>)

ハ  
ッ  
ピ  
ー  
太  
郎  
醸  
造  
所

2017年、「顔の見える発酵食品で、つながりを取り戻そう」というテーマで、滋賀県彦根市にハッピー太郎醸造所を開業。主に糀屋として地元需要を担うとともに、発酵の幅広い経験と知識をもとに「話せる発酵屋」として活動、手がける高品質の発酵食品を求めるファンは全国に広がってきた。2021年12月、滋賀県長浜市・商業文化施設「湖のスコール」に入居。糀事業を発展させるとともに、いよいよ店主の夢であった「どぶろく醸造」に挑戦する。当醸造所のコンセプトである「醗酵でつなぐ、しあわせ」の表現として、滋賀の発酵を紹介するマップ『[近江國醗酵之目録](#)』を製作中です。

<フード>

飲食店も出店予定です。決まりましたら改めてお知らせします。

<クラフトサケ ブリュワリーフェス”猩猩宴 (しょうじょうえん) 概要>

開催日時:10/2(日)10:00~18:00

開催場所:下北沢ポーナストラック <https://bonus-track.net/>

最寄駅：東急井の頭線・小田急線「下北沢駅」

入場料：無料

クラフトサケの飲酒はチケット制のため、稲とアガベオンランショップで販売

販売URL：<https://bit.ly/3PNsgTm>

主催：稲とアガベ株式会社

後援：秋田県・男鹿市

<クラフトサケとは>

日本酒（清酒）の製造技術をベースとして、お米を原料としながら、従来の「日本酒」では法的に採用できないプロセスを取り入れた、新しいジャンルのお酒です。例えば「どぶろく」もクラフトサケですが、日本酒を作る工程にある「絞る（お酒と酒粕を分ける）」を省いています。そのほか、フルーツやハーブの副原料を入れることで新しい味わいを実現したお酒もクラフトサケです。お米を原料としながら日本酒のルールに縛られない、自由で多様なお酒です。

## ■稲とアガベ株式会社 代表取締役 岡住修兵 コメント



「クラフトサケ」を文化にするという目標の一步目にあたるイベント「猩猩宴」。正直言ってアクセスの悪い男鹿にどれほどの方々が集まってくださるのか大変不安だったのですが、初日は悪天候にもかかわらず多くの方にお越しいただき、2日目は晴天も助けてくれて、ここは本当に男鹿なのか？と思うほど多くの方々にご来場いただきました。会場では多くの方々の笑顔で溢れていて、「また来年もやってね」という多くの声もいただきました。その声にお応えしまして、1ヶ月半後の東京での開催を決めました！会場は下北沢のボーナストラック。多くのファンの方々がいるこのエリアでの開催することで「クラフトサケ」が多

くの人たちに楽しんでいただけるのではないかと既にワクワクしております。

## ■稲とアガベとは

稲とアガベは、秋田県男鹿市で2021年の秋に創業したクラフトサケ醸造所です。無肥料無農薬の自然栽培米を食用米程度にしか精米せず「田んぼから醸造まで無添加」でお酒を醸造し、清酒製造参入規制の緩和を目指しています。「クラフトサケ」とは、日本酒の製造技術をベースとしたお酒、または、そこに副原料を入れることで新しい味わいを目指した新ジャンルのお酒です。現在の日本では、「日本酒」を造るための免許の新規発行が原則認められていません。そのため新しい醸造所は、「日本酒」を造ることができません。しかし、2020年4月の法律改正により、海外輸出向けという条件付きで、免許が発行されるようになりました。稲とアガベはこの新しい免許を活用し、輸出用の日本酒を造り、世界の方々に日本酒の魅力を知っていただくことを目指しています。稲とアガベは「日本酒特区の新規創出」「男鹿酒シティ構想」「地域の未来を担う人材の創出」、この3つを目指し「男鹿の風土を醸す」ことを経営理念に活動しています。

### <会社概要>

社名 : 稲とアガベ株式会社  
<https://inetoagave.com/>  
所在地 : 秋田県男鹿市船川港船川新浜町1-21  
代表者 : 代表取締役 岡住修兵  
設立日 : 2021年3月  
事業内容 : クラフトサケ醸造

### <このリリースに関するお問い合わせ先>

稲とアガベ株式会社  
広報 : 市川 e-mail:[ichikawa@worg.co.jp](mailto:ichikawa@worg.co.jp) tel : 080-8028-5532