

MIYASHITA PARK から日本の SAKE 文化を世界へ

## 全国から超有名酒蔵・クラフトサケ醸造所が集結する

### 「SAKE PARK 2 杯」

～豪華フード出店者・お酒の世界を知る多様なセミナーの全貌を発表～

期間:2023年11月11日(土)～2023年11月12日(日)

2023年11月11日(土)～2023年11月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、有名飲食店が提供するスペシャルフードを楽しめる体験型イベント“SAKE PARK”の第2回目を開催いたします。



先行チケットは応援購入サービス「Makuake」にて好評発売中。すでに400万円を超える応援購入をいただいております。

●Makuake 公開ページURL

<https://www.makuake.com/project/sakepark2/>

今回は情報解禁の第2弾として、注目のフード出店者とセミナーの詳細をご紹介します。

#### 追加情報 1) フード出店者が決定!

##### Antler Crafts

宮城県牡鹿半島のシカやカモを狩猟し、自社の加工場で処理したジビエを卸販売している「Antler Crafts」。

牡鹿半島をフィールドに、自然の恵みの食し方や持続可能な守り方を伝える活動も行っています。

今回は牡鹿半島ならではの季節の食材を合わせて自然・生態系を表現したソーセージの盛り合わせなどを提供予定。

都内有名フレンチで修行を積んだ根本憲仁シェフが来場し調理していただきます。豊かな自然の情景を思い浮かべながら美味しいジビエを味わってください。



## KAMERA

ビブグルマンを2年連続獲得した三軒茶屋のフレンチ「Bistro Rigole」のオーナーシェフ 亀谷剛が渋谷の百軒店商店街という混沌としたカルチャーの混ざり合うエリアに新たにオープンした「KAMERA」。フランスで修行した亀谷シェフがつくるニュースタイルの絶品焼売をぜひご堪能ください。



他にもタコスや煮込み、焼き鳥など業界内で注目の飲食店が多数出店！これらのフードは Makuake にて販売中のチケットで交換することができます。様々なお酒と合わせてぜひお楽しみください。

### <出店予定飲食店>

Los Tacos Azules(東京・タコス) 流しのピリヤニ(東京・ピリヤニ) 煮込屋赤ねこ(東京・煮込み、唐揚げ)  
KAMERA(東京・点心) Antler Crafts(宮城・ジビエ) YAKITORI 燃・燃 es(東京・焼き鳥)  
川合と青木(東京・フレンチ)

### 追加情報 2) お酒の世界を知る多様なセミナー！

MIYASHITA PARK South3階ギャラリー「SAI」にて、日本酒やワイン、クラフトサケなど多様なジャンルのお酒にまつわるセミナーを実施します。テイastingができるセミナーも！

#### <Slow Food Nippon プレゼンツ! Slow Sake×Slow Wine>

食とそれを取り巻くシステムをよりいいものにするという世界的な運動「スローフード」。

その本拠地であるイタリアから、土地の特性を生かし生産者の信念を表現するワインを選定する「スローワイン」のチームがこの度来日。

同じ思いで日本酒を紹介する「スローサケ」チームとコラボし、日本酒とワインそれぞれの造りにある哲学を生産者の目線から語ります。スローワインチームがイタリアから持参する特別なワインの試飲を体験いただけます。

【日時】11月12日(日)12:10~13:10

#### <CRAFT DRINK トーク！>

近年よく耳にするクラフトビールやクラフトサケ。小規模な設備だからこそ実現できる独創的な商品や土地の個性を生かした商品など、造り手たちのクラフトマンシップがあらわれた様々なお酒が今注目を集めています。

今回、芝生ひろばにも出店される福岡のクラフトサケ醸造所「LIBROM」さん、三軒茶屋のクラフトビール専門店「SANITY」さんと「THE DAY」さん、そして土地の個性や植物の持つ力、そして農に関わる人々によってインスパイアされ生まれたプロジェクト「KIKI WINE CLUB」さんに登壇いただき、クラフトサケ・クラフトビール・ナチュラルワインそれぞれの目線から思いを語るクロストークを開催いたします。

【日時】11月12日(日) 17:00~18:00

#### <和醸和楽セミナー>

次世代を担う新しい日本酒ファンの開拓に向けて、「0杯を1杯」にする普及活動を行っている、酒蔵と酒屋からなる日本酒啓蒙団体『和醸和楽』。

計6名の方にご登壇いただき、様々な目線からのお酒にまつわるセミナーを実施していただきます。

試飲付きセミナーもありますのでぜひ気軽にご参加ください。

#### 【11月11日(土)】

- 13:30～14:00 登壇者:株いまでや 操田薫氏「日本酒っておもしろい」
- 14:45～15:15 登壇者:株吉田酒造店 吉田泰之氏「自然を感じるナチュラルで優しいお酒の世界」
- 16:00～16:30 登壇者:有丸市 桜本商店 桜本武士氏「失敗しないボトルデザインからの選び方」

#### 【11月12日(日)】

- 13:30～14:00 登壇者:有大沼酒造店 大沼健氏「乾坤一の酒造り」
- 14:45～15:15 登壇者:株栗原 酒のくりはら「新しい日本酒の飲み方」
- 16:00～16:30 登壇者:株南部美人 久慈浩介氏「世界で評価される日本酒」

※セミナー内容や登壇者は変更になる場合がございます。

「Makuake」でのチケット先行販売はこちら:

<https://www.makuake.com/project/sakepark2/>

### **追加情報 3) 仁井田本家の「にいだの出張感謝祭」出店者情報解禁!**

福島県・仁井田本家が毎年開催する大人気蔵開きイベント「にいだの感謝祭」。

SAKE PARK 同日、MIYASHITA PARK North3 階「or」で東京出張バージョンが開催されます!

#### <にいだの出張感謝祭 出店者>

山角や おむすび/鮓 かの/アrik/TANIGAKI/葡呑/和菓子薫風/味噌湯 志なだ/炭手前 鶯  
リバーサイドヤオヤ/fragrance yes/NOMURA SHOTEN/オープンブック/CHALK BOY/高崎のおかん

#### 【日時】

11月11日(土)13:00～17:30/11月12日(日)12:00～19:00

【場所】MIYASHITA PARK North3 階「or」

#### 【入場料】

600円

※Makuake で購入できる1枚 300円相当のチケット 2枚でも入場可能。

フードの購入には別途料金を頂戴しますが、こちらにも SAKE PARK のチケットをお使いいただけます!

フード出店のほかに、蔵限定酒の提供やこうじチョコなどの酒蔵スイーツ、オリジナルグッズ販売などここだけの体験が目白押し!

芝生ひろばからエスカレーターを下りてすぐの「or」にもぜひ足をお運びください!



#### 【本件に関するお問い合わせ先】

平和酒造株式会社 総務企画部 檀上絢子

TEL:073-487-0189

MAIL: danjo@heiwashuzou.co.jp