

5年連続一つ星獲得「Ode」生井シェフ監修のレストラン〈Opuses〉にて、一夜限りのメーカーズディナーを7月20日(木曜)に開催。日本酒ブランド「久野九平治本店」と、ブルゴーニュで生産するワイン「DOMAINE KUHEIJI」を、世界で唯一同時に手がける(株)萬乗醸造より15代目・九平治氏をお招きし、ゲストをおもてなしいたします。



株式会社トランジットジェネラルオフィス(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:中村 貞裕)がプロデュース・オペレーションを手掛ける、美意識を集約したモダンな空間でアート作品のようなメニューを提供するレストラン〈Opuses(オウパセズ)〉。日本各地から取り寄せた魚介や野菜を特性窯で調理する「モダンシーフードグリル」をメインに、広尾の一つ星フランス料理レストラン「Ode(オード)」の生井 祐介オーナーシェフがメニュー監修をしています。

この度、日本国内のみならずパリの三ツ星レストランでも高い人気を博す日本酒、「九平次」の(株)萬乗醸造(ばんじょうじょうぞう)より久野 九平治(くのくへいじ)氏をお招きするメーカーズディナーを2023年7月20日(木曜)に開催、現在予約を受け付けております。(株)萬乗醸造は1647年創業、愛知県名古屋市長区の歴史ある酒蔵。代々当主が「九平治」と名乗る久野家15代目当主・久野 九平治氏が生み出した新たなブランド、フランス・ブルゴーニュの地で手掛けるワイン「DOMAINE KUHEIJI」とドメヌスタイルで生み出す日本酒「久野九平治本店」などを展開。日本酒・白ワイン・赤ワイン、異なる3種の食中酒を同じフィロソフィーのもと提案できる、世界で唯一の蔵です。

メーカーズディナーのために厳選したアルコールペアリングは全7種類。それに合わせ、「Ode」生井シェフが今回のためだけに完全監修したコースは、一夜でのみ味わう事のできるマリアージュをお愉しみいただけます。

久野 九平治氏とのひとときで、より一層日本酒・ワインへの理解が深まる貴重な機会に、ぜひご参加ください。

※メニュー内容および食材の産地等は、仕入れの都合により変更となることがございます。

※画像はイメージです。

■ラインナップ(仮)

1st: N.V. CREMANT DE BOURGOGNE

2nd: 20021 黒田庄町(くろだしょうちょう) 門柳(もんりゅう)

3rd: 20020 黒田庄町 福地(ふくじ)

4th: 20021 黒田庄町 田高(たこう)

5th: 2019 BOURGONGE CHARDONNAY

6th: 2019 COTEAUX BOURGUIGNONS

7th: 2018 SAVIGNY LES BEAUNE

【 Opuses(オウパセズ) 】



メニューは、2019年ミシュラン一つ星を獲得した東京・広尾人気フランス料理レストラン「Ode」のオーナーシェフ・生井 祐介氏が監修。

日本各地から取り寄せた魚介や野菜を、特性窯で調理する「モダンシーフードグリル」。内装から料理、器、アート、そして音楽まで、統一した美意識により生みだされる洗練されたモダンな空間に、銀座の眺望を楽しめる専用テラスも併設したレストランです。 ※画像はイメージです。

(MON)-(SAT) 7:00-10:30 L.O.10:00 / 11:30-22:00 L.O.21:00
(SUN) 7:00-10:30 L.O.10:00 / 11:30-21:00 L.O.20:00

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます

<https://onl.la/ukiq7gt>

<取材に関するお問い合わせ>

TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松

E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com

TEL : 080-4807-8316

⑨久野九平治本店

1647年創業の歴史ある愛知県名古屋市緑区の酒蔵、(株)萬乗醸造。日本酒「九平次」は、日本国内のみならず、パリの三ツ星レストランでも高い人気を博しています。9代目から日本酒を醸し始め、現当主の久野九平治氏は15代目。「日本酒に21世紀型の新しい光を当ててやりたい」「日本酒を新しいステージに立たせてやりたい」「日本酒の新たな価値を創造し、それを押し上げる品でありたい」という想いから生み出されています。

久野九平治本店 | 醸し人九平次 KUHEIJI
<https://kuheiji.co.jp/honten/>

**久野 九平治 氏**
醸造家・代表取締役

萬乗醸造の15代目。家業を継ぎ、先代の機械的大量生産・下請けの仕事のスタイルから、少量生産、手造り農家的な仕事へと回帰。新銘柄『醸し人九平次』を立ち上げ、リリース。積極的に海外進出を試みる。2010年からはコメ栽培を始め、2016年からはフランス・ブルゴーニュにてワイン醸造をスタートさせた。



KUHEIJI
1647

白井 一徳 氏
(株)萬乗醸造 営業部長

信用調査会社勤務を経て日本酒業界へと転職。醸造・米の栽培を担当しながら日本酒の普及に力を入れる。SAKE DIPLOMA、ソムリエ、チーズプロフェッショナル。

**生井 祐介 氏**
Odeシェフ

1975年、東京都生まれ。2015年度版ミシュランガイドでは一つ星を獲得した。2017年3月より新店準備に入り、同年9月に「Ode」(東京・広尾)をオープン。Asia's 50 Best Restaurantsにおいて、2020年より4年連続ランクイン、2023年は20位に。ミシュランガイドにおいても2019年より5年連続1つ星を獲得。

【久野九平治本店 × DOMAINE KUHEIJI Makers Dinner at Opuses】



WINE MAKERS DINNER

受付 2023年7月20日(木)18:15
開始 2023年7月20日(木)18:30 ※一斉スタート
場所 東京都中央区銀座8-9-4 ザ ロイヤルパーク キャンパス 銀座8 14F
内容 10品特別コース+アルコールペアリング7杯
金額 ¥29,000(税込)
予約 <https://onl.la/7gcFcLt>

オフィシャル素材は、下記リンクよりダウンロードして頂けます
<https://onl.la/ukiq7gt>

<取材に関するお問い合わせ>
TRANSIT GENERAL OFFICE PR 赤松
E-mail : akamatsu-kimiko@transit-web.com
TEL : 080-4807-8316