



中畝 康博 京都伏見・中畝酒店(店主) 日本酒文化伝道師

「人を喜ばせることが大好きで、日本酒を通じて笑顔を作りたい」という想いから、酒販店の枠を飛び越えた「あそび心」満載の様々なイベント、プロジェクトに取り組み、日本酒文化を発信し続けている。弘兼憲史の漫画「会長・島耕作」にもモデルとして登場しました！  
「漆器」「切子」「錫」の酒器の特性やイメージに合わせて超レアな銘酒を選定しました。ストーリーとともに味わってください。

酒器に合わせた七種類の日本酒が楽しめる

**利酒会** 9/23(日) 11:00~17:00  
9/24(月・祝) 11:00~15:00

参加費 3,000円(税込) (10枚綴チケット)

「漆器」…口に当たった時の刹那の独特な質感を、米の旨味がとどまったにごり酒のもろみとともに。



**月の桂にごり酒** 本醸造  
京都伏見 増田徳兵衛商店  
延宝三年(1675)創業。伏見では、最も古い歴史を持つ造り酒屋。にごり酒と古酒の元祖蔵元である。多くの作家や墨客に賞賛され「文人の酒」とも呼ばれている。にごり酒は、米のシャンパンと言われる味わいです。  
チケット1枚

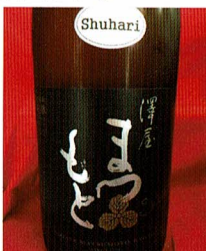


**勢正宗 CARP 純米生原酒**  
おりがらみ 長野県 丸世酒造  
明治3年創業。明治維新直後でまだ日本が政権交代により混乱の真っ只中にある時代です。日本古来より引き継がれる「もち米四段仕込み」を取り入れてもち米のふんわりとしたやわらかな甘みをつけているのが特徴です。  
チケット2枚

「切子」…涼やかな美しさにフレッシュな生酒を合わせて…



**東力士 極雫 純米吟醸**  
栃木県 島崎酒造  
嘉永2年(1849)創業。1970年より吟醸酒を中心とした巨大洞窟での長期熟酒づくりに取り組む。全量袋取り(掬取り)した貴重な限定酒。透明感のある繊細ジュシーな旨みをそのまま楽しめる上汲み無濾過生原酒です。  
チケット1枚



**澤屋まつもと 守破離 純米大吟醸**  
京都伏見 松本酒造  
寛政3年(1791)創業。仕込蔵やレンガ煙突、万庵院等、京都らしい酒造りの文化・歴史・伝統そして風土を継承。山田錦ならではのコクが爽やかな酸味と、心地よい口中香、優しく切れる後口が特徴です。  
チケット3枚

「錫」…熱伝導率が良いこと、お酒の口当たりをまろやかにする特徴を生かし、燗酒で。



**富翁 山麩純米酒**  
京都伏見 北川本家  
明暦三年(1657年)京都・伏見に創業。350年以上の伝承の技と原料にこだわり、京都・伏見の豊かな水に恵まれた環境の中で京都の食文化とともに育まれたリッチな米の旨味・山麩特有の香りを兼ね備えた奥深い味わい。  
チケット1枚



**加賀賀 山麩純米 超辛口**  
石川県 福光屋  
寛永二年(1625)創業・加賀の酒蔵を越中・福光町出身の六代目・垣屋太助が買い取る。七代目の太助が「垣屋」の屋号を先代の出身地名をとって「福光屋」に改名。絶妙の酸味と深みのあるコクと鋭く切れる超辛口の味わい。  
チケット2枚

**「限定酒」**  
ここでしかもう飲めない逸品です！  
**超レア**  
チケット5枚



**海と空 日本一熟成酒セット**  
静岡県 富士錦酒造  
元禄年間(1688~1704)創業。十八代続く静岡県で最も歴史のある蔵元。創業以来、富士山の柔らかな湧水を仕込み水として使用し、三百年培われた伝承技法を駆使して日本酒を醸す。日本初の試み、駿河湾沖海底20メートルと富士山山頂標高3776メートルで貯蔵された日本酒の飲み比べられる価値ある逸品です。日本初の経験をあなたも是非体験してみてください。

※現金でのお支払いは出来ません。チケットをご購入ください。※銘柄ごとにチケットの枚数が異なります。※1シートを複数の方で分けてのご利用可。※一度ご購入いただいたチケットは、返金いたしかねますのでご了承ください。

出品作家三種の酒器で嗜む伝統工芸とお酒の講座

**三献三様** 9/23(日) 13:30~・15:00~・16:30~

酒器付 参加費 6,000円(税込) 予約: tel.06-6115-6633(鈴木)

13:30~  
**「漆器」**  
中山 強  
漆芸家



**金鼓 伝承水配仕込 濁酒**  
その他の醸造酒  
奈良・大倉本家

創業明治29年(1896)。600年前室町時代の味わいを再現した本物の「どぶろく」。ヨーグルトのような上品な酸味があり、スッキリした口当たりで、おじやを飲む様な感覚を楽しめます。

15:00~  
**「切子」**  
井住 哲司  
硝子作家



**ふしぎな竹酒** 普通酒  
京都府・豊澤本店

江戸時代終わり大阪で創業。よりよい水求めて昭和28年伏見に移り、現在に至る。特別な方法で本物の新鮮な国産生竹の節にお酒を詰めた竹酒は、竹の爽やかな香りと甘みがとけ込み、今まで経験したことのない素敵な味わいのお酒です。

16:30~  
**「錫」**  
角谷圭二郎  
鍍金作家



**自然酒 五人娘 純米酒**  
千葉県・寺田本家

創業延宝年間(1673~81)。自然の恵み、生命のエネルギーを最大限に生かすため、無添加・生もと造りをはじめ、微生物たちの働きを助けるような酒造りに努めている。五人娘は濃醇で飲み応えの有る純米酒。酒本来のコクと味をお楽しみください。

※各マッチングコンセプトは「利酒会」1Fの詳細にて記載

9/23(日) 11:00~・14:00~

鍍金作家 角谷 圭二郎作の茶釜でたてた煎茶を  
来訪いただいたお客様に心をこめてふるまいます。

ていちゃかい  
**呈茶会**

参加費 無料

茶釜で沸かしたお湯は、カルキ(塩素)をほぼ除去し、茶釜から溶け出した鉄分は体内で吸収されやすく貧血予防にも良いと科学的にも証明され話題になりました。

