

## 「蔵旅」Another in 十番右京ナチュラルスタンド

「十番右京かごんまっスタンド」が11/19（日）に登場！ 鹿児島本格焼酎～新フレーバー焼酎～15蔵元が集結

鹿児島本格焼酎の認知度向上・販路拡大を図ることを目的に、一昨年からスタートした、飲食業界における著名人（美食家やソムリエ）や有名シェフらによる蔵元見学を実施し、食事とのペアリングの新たな可能性を探る旅「蔵旅」を終え、鹿児島で出会った注目の銘柄を 東京麻布にて「鹿児島のアテ」とともに新たなペアリングの可能性に出会っていただきます。



<https://honkakushochu-soda.jp/>

今までの焼酎のイメージを覆すクラフト感溢れるフレーバー焼酎！エビアンスパークリングで上質な体験を

本田直之氏が発起人となりはじまった「鹿児島焼酎プライド #蔵旅」プロジェクト。  
今までの焼酎のイメージを覆す、新しいムーブメントになったクラフト感溢れる  
フレーバー焼酎が、さらに面白くなってきています。

### 【イベント概要】

日時：2023年11月19日（日）

- 第一部 14時～16時（完全招待制／限定25名）  
蔵旅メンバー・飲食店関係者・酒屋・メディア  
第二部 17時～19時（応募制／限定25名）  
蔵旅メンバー・メディア・一般

場所：十番右京ナチュラルスタンド  
東京都港区麻布十番2丁目6-3 クロドアッシュ1階

蔵旅  
Another

しょっちゅう、  
焼酎。2023  
November.19



<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 think garbage（中田） TEL：会社 096-288-3353 携帯：080-5240-0210 MAIL：info@thinkgarbage.com

概要：9月某日、レバレッジコンサルティング(株)代表取締役社長 本田直之 氏、  
十番右京グループオーナー 岡田右京氏、ワインテイスター/ソムリエ 大越基裕 氏が  
中心となって 事前に試飲会を開催。

**「いま、これがおもしろい！注目の銘柄 15蔵」**を、厳選しました。

選ばれし注目の一本と共に、各蔵人たちも一同に介する夢の舞台。

作り手の想いとストーリーを一緒になって感じていただきつつ、「鹿児島のアテ」とともに  
鹿児島の飲食店「酒向 夢花」オーナーの徳永尚子氏がフレーバー焼酎のペアリングを  
提案する1日限定のスペシャルデーです。

場所は、鹿児島焼酎応援団長・岡田右京 氏が率いる『十番右京ナチュラル

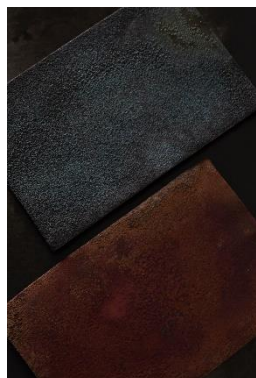
スタンド』、著名人も度々訪れる超人気店のここが、一日限りで「十番右京かごんまっスタンド」へ大変身！

また、11/20(月)～30(木)は「**鹿児島本格焼酎 WEEK**」として、注目のフレーバー焼酎が同店で提供されることが決定！



### 【提供内容】

- 今年発売された「エビアン スパークリング」にて、鹿児島のフレーバー焼酎と「鹿児島のアテ」とのペアリング体験。
- 多くのミシュラン店に納める南青山「うつわ御結」が厳選した鹿児島の陶芸家 野口悦士氏 の器で「鹿児島のアテ」をご提供
- 鹿児島の飲食店「酒向 夢花」オーナーであり、数多くの焼酎イベントを手掛ける徳永尚子氏が「鹿児島のアテ」とともにフレーバー焼酎のペアリングをご提案



<エビアンスパークリング> 公式サイト：<https://www.evian.com/jp/>

問い合わせ先：(株)アルカン <https://www.arcane.co.jp/>

繊細な炭酸とすっきりとしたミネラルの後味が特徴です。

まろやかな炭酸は複雑なワインフレーバーや洗練されたお料理の味をさらに引き立てます。

<うつわ御結> 公式サイト：<https://utsuwa-omusubi.com/>

創業明治二十九年

多くのミシュラン店に納める同店では、現代作家や和の器の取扱い、金継ぎ教室・修繕なども行う。

<野口悦士> 公式サイト：<https://etsuji-noguchi.com/>

1975年：埼玉県生まれ 1999年に陶芸を志し種子島に渡り、2006年に中里隆に師事、

2018年にデンマーク・KH Wurtzにて新窯築窯、現在は鹿児島市にて制作。

<酒向夢花 店主 徳永尚子氏> 公式サイト：[https://www.instagram.com/naoko\\_tokunaga0426/](https://www.instagram.com/naoko_tokunaga0426/)

大学卒業後、銀座の夢酒みずきにオープンから携わり、17年半勤め 郷土の食と酒の提案、料理と日本酒、焼酎とのペアリングなど多数のイベントを手掛け、今年1月 鹿児島市に念願の飲食店、酒向 夢花をOPEN。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 think garbage (中田) TEL: 会社 096-288-3353 携帯: 080-5240-0210 MAIL: info@thinkgarbage.com

## 【メディアの方】

メディア様・業界関係者様は完全招待制となっております。

下記事務局宛にお問い合わせくださいませ。

<鹿児島県焼酎 PR 事務局>

株式会社 think garbage (中田)

TEL : 会社 096-288-3353

携帯 : 080-5240-0210

MAIL : info@thinkgarbage.com

## 【一般の方】

一般の方で、ご参加ご希望の方は、以下フォームよりお申込み下さい。

<一般ご参加者様用応募フォーム>

<https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSdZBgTrBd 441-j2kamhVOWfvnAVEXDs9X9GFOZL88NLMDz4w/viewform?usp=sharing>

■応募期間 : 2023 年 10 月 17 日 (火) ~ 10 月 29 日 (日)

■イベント日時 : 2023 年 11 月 19 日 (日) 17 時~19 時

参加費 : 5,000 円 (税込) ※当日受付時に徴収いたします (現金のみ)

※当選された方へは 10 月下旬にメールにてご連絡させていただきます。

<ご注意>

- ・20 歳未満の方はご応募出来ません
- ・飲食時はスタンディングとなります
- ・ご応募は最大 2 名までとさせていただきます
- ※ご当選された場合キャンセル不可となります





## フレーバー焼酎情報／テイastingコメントについて

数ある蔵の中から事前に試飲会を行い、15 蔵を厳選させていただきました。



レバレッジコンサルティング(株)  
代表取締役 本田 直之 氏



ワインテスター・ソムリエ  
大越 基裕 氏



十番右京グループ  
オーナー 岡田 右京 氏

### ----- ピックアップ フレーバー焼酎 -----



**彩響(薩摩酒造)**：柑橘類や白い花、蒸し米のようなニュアンスが広がる華やかな香り。

口当たりは柔らかく丸みがあり、甘やかな風味の味わい。

軽いカラメル様の余韻が複雑に感じられる。



**紅さんご(奄美大島開運酒造)**：強めのオークのアロマで、口に含んだ瞬間からリッチな風味と深みのある味わいが広がる。ソーダ割りによって、風味は洗練されたものとなり、味わいがバランスよく一層引き立つ。



**XX 晴耕雨讀(佐多宗二商店)**：香ばしいシリアルニュアンスに穏やかな芋の甘みのあるアロマ。

スムーズでソフトなテクスチャーを持つ。甘美な風味と共にバランスの良い苦味を余韻に楽しめる



**flamingo orange(国分酒造)**：アロマティックで、オレンジ、柑橘類、ライチなどの華やかな香り。

滑らかで心地よく、引きしまった口当たりで、余韻まで、風味豊かな強いフレーバーを持つ。その独特な個性と絶妙なバランスが特徴的な味わい

以下銘柄含め、鹿児島県のフレーバー焼酎 全 15 本がラインナップ！！

HAQ 橙華(大石酒造)、喜界島荒濾過 黒糖(喜界島酒造)、一尚 ブロンズ(小牧醸造)  
出水に舞姫(出水酒造)、一番雫(大海酒造)、DAIYAME(濱田酒造)、  
YAMADAICHI 山大一 Matured えい紫 2016(大山甚七商店)、大隅<麦>(大隅酒造)  
蔵の師魂 The Orange(小正醸造)、DEN-EN Gold 40 度(田苑酒造)、鉄馬(オガタマ酒造)

(全 15 蔵／順不同・敬称略)

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 think garbage (中田) TEL : 会社 096-288-3353 携帯 : 080-5240-0210 MAIL : info@thinkgarbage.com

## 蔵旅について

### ■ 蔵旅コンセプト

鹿児島本格焼酎の美味しさを今一度証明をするため、進化と多様性を伝えるための「鹿児島本格焼酎」を巡る旅 = 蔵旅

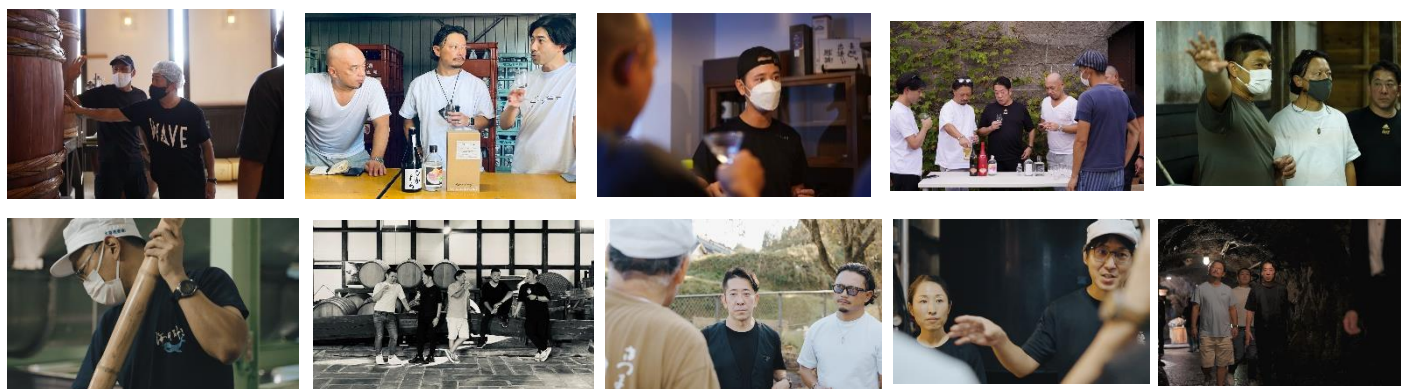
新しく進化した本物の焼酎を発見し、蔵人たちと対話し、体感し、そして、本当の美味しさを世の中に伝えるための旅へ。

### ■ 蔵旅とは

鹿児島県と鹿児島県酒造組合(鹿児島県焼酎 PR 事務局：株式会社 think garbage)は、鹿児島本格焼酎の認知度向上・販路拡大を図ることを目的に、一昨年より本田直之氏を筆頭とした飲食業界における著名人（美食家やソムリエ）や有名シェフらによる蔵元見学や、食事とのペアリングの新たな可能性を探る旅「蔵旅」を実施して参りました。

今年までに全 10 蔵を訪問し、「フレーバー焼酎」と呼ばれる、ライチやバナナなどのフルーティな香りが特徴的で 優しい甘さや芋の風味は、美食家やソムリエも認めるところとなりました。

蔵ごとの様々なこだわり、豊かなフレーバーなど、食事とのペアリングに活躍できる進化した焼酎がいくつも存在していたのです。



「酒蔵の人々の情熱に触れることで、より深く、焼酎に惚れ込むことができる。

そして東京に戻ったら、自分で体感してきたストーリーを、お店でお客様に熱く語りたくなる。

そのように、焼酎の造り手と料理人の情熱を掛け合わせて、パワフルに焼酎の魅力を広めていきたい」との本田氏の言葉を受け、今回の東京イベントを実施する運びとなりました。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 think garbage (中田) TEL: 会社 096-288-3353 携帯: 080-5240-0210 MAIL: info@thinkgarbage.com

### <レバレッジコンサルティング(株) 代表取締役 本田 直之 氏>

日本の実業家。ハワイ、東京に拠点を構え、屋台・B 級から三ツ星レストランまでの食を極め、サウナフェスなどのプロデュースも手がける。日本ソムリエ協会認定ソムリエ。アカデミー・デュ・ヴァン講師。トライアスロンチーム Alapa 主宰。上智大学、明治大学非常勤講師。フィンランド・サウナ・アンバサダー。

### <ワインテイスター・ソムリエ 大越 基裕 氏 >

『銀座レカン』ソムリエを経て 2013 年よりワイン・テイスターとして独立。青山のベトナム料理「A n D i」がミシュランでビブグルマンを獲得。その他講演、執筆、コンサルタントなど多方面で活躍。

### <十番右京グループ オーナー 岡田 右京 氏>

麻布十番で十番右京、十番右京ナチュラルスタンド、歌京と十番右京恵比寿店を経営。

有名アーティストやアスリート・会社経営者に実業家など、メディアで目にする著名人が数多く訪れる有名店のオーナーである。

### <各種メディア掲載実績>

ONESTORY、GOETHE、AMP、日経ビジネス、@DIME、NHK、マイナビニュース、雑誌 Hanako、ウォーカープラス、時事通信など 多数のメディアにて紹介。

鹿児島県酒造組合

鹿児島県観光連盟

SHOCHU PRIDE



本件に関するお問い合わせ先はこちら

<鹿児島県焼酎 PR 事務局>

株式会社 think garbage (中田)

TEL : 会社 096-288-3353

携帯 : 080-5240-0210

MAIL : info@thinkgarbage.com

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社 think garbage (中田) TEL : 会社 096-288-3353 携帯 : 080-5240-0210 MAIL : info@thinkgarbage.com