

山形食材 × イタリアン × 4種類の「楯野川」のマリアージュ

日本酒「楯野川」ペアリングディナー会開催

～会場は西麻布の名店・ISSEI YUASA／「楯野川」醸造責任者も参加予定～



楯の川酒造株式会社(本社：山形県酒田市、代表取締役：佐藤淳平、以下「楯の川酒造」)は、7月29日及び30日に、山形食材を活かしたイタリアンと日本酒「楯野川」を味わうペアリングディナー会を実施いたします。

■アートとワインと美食を楽しめるイタリアンで、4種類の楯野川と厳選されたワインを堪能

ペアリングディナー会は、日本の旬食材を大切にする湯浅一生シェフによるニッポン・イタリアン「ISSEI YUASA」で開催いたします。「ISSEI YUASA」では、シェフが見つけた選りすぐりの食材を、イタリア料理の技法を駆使し、ここでしか味わえない一皿として味わえます。

今回は、山形県酒田市に蔵を構える楯の川酒造にちなんで、山形の食材を利用した特別なメニューをご考案いただきます。青と白を基調とした、邸宅のようなレストランで山形らしさを存分に味わえる、今回限りのスペシャルディナーを心ゆくまでご堪能ください。

「透明感がありつつ旨味もあるお酒」をテーマに、今回ご用意する予定の日本酒は、楯の川酒造珠玉のラインナップの4種類(SAKERISE「暁光」、極限、初代平四郎、上流)。これらの日本酒と厳選した複数のワインを組み合わせた内容となっており、それぞれのお料理に合わせてお楽しみいただけます。楯の川酒造が得意とする“高精白”日本酒と、絶品イタリアンの相乗によって生まれるマリアージュを、どうぞご期待ください。

■楯の川酒造 醸造責任者の川名も参加・解説とともに、「楯野川」をじっくり味わえる

今回のペアリングディナー会には、楯の川酒造の醸造責任者を務める製造部部长・川名啓介が参加いたします。

川名の手で緻密に計算された酒質設計がもたらす味わいの妙。そして川名が追い求める理想の日本酒とは…。さらに、食事に華を添える日本酒を造る上で川名が思慮するポイントはなにか。

参加者の皆様と共にペアリングを楽しみながら、このようなご質問にお答えしつつ、特別な空間で造り手の思いや今後の展望などお話しできればと思っています。



■実施概要

【日時】

7月29日(金)①17時～／②20時半～

7月30日(土)①12時～／②18時～

※各回7名様まで／先着順で受付

【会場】

ISSEI YUASA(イッセイユアサ)

・住所

東京都 港区 西麻布 1-4-22 アートスクエア西麻布 1F

・交通手段

東京メトロ日比谷線 六本木駅 徒歩10分

東京メトロ千代田線 乃木坂駅 徒歩8分

【会費】

50,000円(サービス料および税込)



【予約方法】

ご予約に関しましては、直接店舗にご連絡ください。

・ISSEI YUASA 03-6804-1191

■ISSEI YUASA シェフ 湯浅一生 氏

【プロフィール】

1984年、千葉県出身。エコール辻東京を卒業後、都内イタリア料理店に勤務し2011年に渡伊。トスカーナ州とエミリア・ロマーニャ州でイタリア郷土料理を学び2年後に帰国。【SALONE2007】【IL TEATRINO DA SALONE】を経て、2015年【BIODINAMICO】のシェフに就任。開業準備のラボ【湯浅一生研究所】を経て、2021年4月【ISSEI YUASA】のシェフになる。



■楯の川酒造株式会社 会社概要

会社名: 楯の川酒造株式会社 所在地: 山形県酒田市山楯字清水田27番地

代表者: 佐藤淳平(六代目蔵元) 創業: 天保三年(1832年)

公式HP: <https://tatenokawa.com/ja/sake/>

公式オンラインショップ: <https://shop.tatenokawa.com/>

公式Twitter: [@tatenokawa](https://twitter.com/tatenokawa) 公式Instagram: [@tatenokawa_sake](https://www.instagram.com/tatenokawa_sake) 公式LINE: [楯の川酒造](#)

事業内容: 酒類等製造販売(日本酒「楯野川」、焼酎・リキュール「子宝」、リキュール「ホームランまっこり」)

＜本リリースに関するお問い合わせ＞

楯の川酒造株式会社 広報

担当 高梨

Mail: anna@tatenokawa.com TEL: 080-4613-2476