

## 初春を彩る、極上のペアリング

## 楯の川酒造「SAKERISE」× ISSEI YUASA ランチ／ディナー会開催

～醸造責任者は各回参加／この会だけにご用意した希少なキャビアも～



新春を彩る極上のペアリングディナー

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、1月27日及び28日に、山形食材を活かしたイタリアンと楯の川酒造の誇る日本酒の数々を味わうペアリングランチ／ディナー会を、イタリアンレストラン「ISSEI YUASA」にて実施いたします。

■「SAKERISE」を含め、計5種類の日本酒とイタリアンに舌鼓み。この会でしか味わえない希少なキャビアもご用意



本ディナー会は、日本の旬食材を大切に作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、楯の川酒造で実際に利用している酒米・酒粕を活かした料理を含めて、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な会を心ゆくまでご堪能ください。

ご用意する日本酒は、楯の川酒造の新ブランド「SAKERISE」をメインに据え、計5種類(SAKERISE「暁光」「閃光」、楯野川無我ブラック、その他この会のために特別にご用意した2品)となります。5種類の日本酒だけでなく、藤田ソムリエがテーマに合わせて厳選したワインとシャンパンを組み合わせ、それぞれのお料理に合わせてお楽しみいただけます。

「SAKERISE」は山形の風土・文化・歴史を表現する日本酒ブランドであり、山形の食材とともに味わっていただくことで、よりテロワールを感じていただけるのではないのでしょうか。

また、今回は特別に、湯浅シェフがこの会のためだけに味付けをした「ハルキャビア」をお客様一人に1つ(15g瓶)をお付けいたします。ハルキャビアは基本的には一般小売りがなされておらず、希少なキャビアです。絶品イタリアンとSAKERISEのマリアージュをお楽しみいただくだけでなく、この会でしか味わうことのできない湯浅シェフ味付けの「ハルキャビア」と日本酒のマリアージュもぜひご期待ください。

SAKERISE: <https://sakerise.com/>

ハルキャビア: <https://hal-caviar.com/>

■楯の川酒造 醸造責任者の川名は各回に参加／より深く日本酒を味わって

今回のペアリングランチ／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】

2023年1月27日(金)18時～  
2023年1月28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】 55,000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 公式Instagram: @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](mailto:anna@tatenokawa.com) TEL:080-4613-2476