

山形で今が旬な食材と日本酒「楯野川」を、谷根千で存分に味わう
楯野川を楽しむ会 日本料理「木鶏(もっけい)」にて2月18日開催
～この回だけに用意する特別な日本酒も提供予定～



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、2月18日に、東京・谷根千エリアに佇む日本料理店「木鶏(もっけい)」にて楯野川を楽しむ会を実施いたします。

■日本酒好きが集う老舗日本料理店で修行を積んだ若手店主が、割烹の新しい形を表現

本イベントを開催する「木鶏(もっけい)」は、日本料理の名店で修行を積み、日本酒好きが集う老舗日本料理店で修行を積んだ佐藤隼人氏が、2021年12月に独立を果たしオープンした割烹料理店です。趣のある谷根千エリアにひっそりと佇む隠れ家的な日本料理店として、昨今注目を集め始めており、店主:佐藤隼人氏が手がける季節の食材を丁寧に調理した料理と、それらの料理に合わせて厳選した日本酒やナチュラルワインを味わうことができます。

日本料理店らしい正統派な和食を提供するだけでなく、日本酒と寄り添う料理を生み出すために、和洋中の様々な調理法でユーモアに富んだ料理を展開。お酒と合わせて楽しんで頂く料理を提案する、割烹の新しい形を表現しています。



■山形の旬の食材を存分に利用した料理の数々と楯野川の絶品ペアリングを楽しむ



今回は、楯の川酒造が190年余り蔵を構える「山形」で旬を迎える食材を存分に使用した特別コースをご用意する予定です。旬の食材を活かした料理を手がけることを得意とする木鶏だからこそ生み出される食材の旨みを存分に引き出した料理をぜひお楽しみください。そして、山形の食材とともに「楯野川」をゆったりと味わっていただき、よりテロワールを感じていただけるひとときを演出いたします。

ご用意する日本酒は、楯野川シリーズより料理との相性を加味し、5種類程度の提供を予定しております。そして、通常店頭で手に入れることのできない限定酒を、この会のためだけに特別にご用意させていただきます。

■実施概要



【日時】

2023年2月18日(土)14時～／18時～
※各回8名様まで／先着順で受付

【会場】

木鷄(もっけい)

・住所

東京都台東区谷中3-1-3

・交通手段

東京メトロ千代田線千駄木駅から徒歩3分／JR日暮里駅から徒歩10分

【会費】 16,000円(サービス料および税込)

【予約方法】

ご予約は、木鷄公式LINEにてお申し込みください。

<https://line.me/R/ti/p/%40298kjrtld>

■木鷄 店主 佐藤隼人氏

【プロフィール】

1995年生まれ。町田調理師専門学校卒業後、六本木の日本料理屋『菱沼』に入店。その後、神楽坂、銀座の和食料理屋にて修行後、23歳で京橋 酩の料理長に就任。

2021年、【木鷄】を開業。和食を軸に、お酒に寄り添う料理を柔軟に提供している。

木鷄Instagram: https://www.instagram.com/_mokkei/



■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](https://line.me/R/ti/p/%40tatenokawa_sake)

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