

報道関係者の皆様へ

2016 年 11 月 吉日

とらや 東京ミッドタウン店ギャラリー

第 38 回企画展 「和菓子で酔う」

とらや 東京ミッドタウン店ギャラリーでは、2016 年 12 月 7 日（水）より、酒と菓子に焦点をあてた企画展を開催いたします。



左：新商品『甘杯 満寿泉貴醸酒入』、 右：新商品『甘杯 満寿泉純米大吟醸入』

<概要>

酒と菓子。どちらも日本人にとって古くからの嗜好品です。ところが、その相性の良さについては、これまであまり論じられず、しばしば対立構造として表わされてきました。

しかし、酒の香りが楽しめる酒饅頭は、古来日本各地でつくられており、羊羹をスコッチウイスキーとともに味わった作家の開高健をはじめ、酒と菓子の組みあわせを楽しむ方も、実は少なくありません。

本展では、酒と菓子の相性の良さを知っていただくきっかけとなることを願い、日本酒、洋酒、ワイン、それぞれの酒とあうとらやの菓子のご提案や、日本酒の製造工程などをご紹介します。

酒がお好きな方も、菓子がお好きな方も、どうぞお楽しみください。

<基本情報>

名 称 ： 和菓子で酔う

場 所 ： とらや 東京ミッドタウン店内 ギャラリー
(東京都港区赤坂 9-7-4 D-B117 東京ミッドタウン ガレリア地下1階)

電話番号 ： 03-5413-3541

会 期 ： 2016 年 12 月 7 日（水）－2017 年 3 月 15 日（水）

時 間 ： 11：00～21：00 ※年末年始は営業時間に変更がございます。元日休。

企画協力： 株式会社 榊田酒造店

協 力 ： 木村克己・間口一就（五十音順・敬称略）

<展示内容>

◆ 酒×とらやの和菓子

「酒を楽しみながら、菓子を味わうとしたら？」

酒に造詣の深い、榊田隆一郎氏（榊田酒造店）・木村克己氏・間口一就氏の

3名に、20種類以上のとらやの菓子のなかから、酒と相性の良い組みあわせをご提案いただきます。

◆ 榊田酒造店『満寿泉』の製造工程紹介

◆ 酒を用いたとらやの菓子紹介

<新商品>『^{かんぱい}甘杯 ^{ますいずみじゅんまいだいぎんじょういり}満寿泉純米大吟醸入』『^{かんぱい}甘杯 ^{ますいずみきじょうしゅいり}満寿泉貴醸酒入』

富山の酒蔵「榊田酒造店」の『満寿泉』を用いて、あたらしい菓子をおつくりいたしました。

15種類以上ある『満寿泉』の中から、異なる魅力を持った『満寿泉 純米大吟醸』と

『満寿泉 貴醸酒』の2種類の酒を使用し、酒と餡、それぞれの風味を最大限に活かすことのできる食感に調整しています。酒の風味とヒノキ枡の芳香があいまって、まさに「和菓子で酔う」にふさわしい菓子に仕上がりました。

「乾杯」は、慶事の際に、酒の入った杯を捧げる儀礼です。『満寿泉』と「とらや」の焼印を押した枡に入る『甘杯』に、酒と餡の相性の良さを感じていただきたいという願いを込めました。

『^{かんぱい}甘杯 ^{ますいずみじゅんまいだいぎんじょういり}満寿泉純米大吟醸入』

価 格 ：税込 864 円

軽やかな口当たりとキレの良さを兼ね備える『満寿泉 純米大吟醸』を用いた、酒の風味をしっかりと感じられる羊羹です。御膳餡の風味と吟醸酒特有の華やかな香りをお楽しみいただけます。

『^{かんぱい}甘杯 ^{ますいずみきじょうしゅいり}満寿泉貴醸酒入』

価 格 ：税込 864 円

上品な甘みを特徴とする『満寿泉 貴醸酒』に、白餡をあわせ、後味良く仕上げた羊羹です。さらりとした白小豆の風味が、貴醸酒の甘みを引き立てています。

販売期間：ともに、2016年12月7日(水)～2017年3月15日(水) ※2017年1月1日を除く。

販売店：とらや 東京ミッドタウン店

※アルコール濃度 1%未満

どちらも数量限定での販売です。



<使用した日本酒>

左：『満寿泉 純米大吟醸』

右：『満寿泉 貴醸酒』

※お酒の販売はございません。

※期間中、隣接の虎屋菓寮にて、ギャラリーでご提案した組みあわせのメニューをご提供する予定です。詳細につきましては改めてご紹介いたします。

<協力>

○株式会社 榊田酒造店（ますだしゅぞうてん）

富山市東岩瀬町に蔵を構え、日本酒『満寿泉』を醸す明治26年創業の酒蔵。これまでの『満寿泉』の伝統を守りながら、脈々と受け継がれている革新力を発揮し、さらに良い酒を模索。そして、常に原点に立ち返り、「水と米でどこまでできるか？」という命題を徹底追及しながら、世界に通じる酒造りを目指している。



○木村克己（きむらかつみ）

唎酒師呼称資格制度創設者、

日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 名誉会長。

日本酒造組合中央会認証 日本酒スタイリスト。

1985 年度日本最高ソムリエ、

1986 年第 1 回ソムリエコンクール日本代表、総合 4 位。

ワイン、焼酎、日本酒・食品とサービス全般に造詣が深く、鋭敏な感覚からくるテイスティングに定評がある。



○間口一就（まぐちかずなり）

銀座「ロックフィッシュ」店主。

「ロックフィッシュ」の看板商品はハイボール。

「つくろう、ハイボールブーム」をスローガンに、

日々、身を粉にする。同店の個性的なつまみのメニューも魅力。

開店15時を待ち飛び込む常連さんも多い。

趣味は酒にあうつまみづくり。



【とらや 東京ミッドタウン店】（2007 年オープン）

和菓子だけではなく、和の様々な魅力や価値も広くお伝えしたいという思いから、ギャラリーを併設し企画展を開催しています。想いを同じにする方とパートナーを組み、ふろしきや漆、こけしなどをテーマに、これまで企画展を実施してまいりました。これからも、日本文化を今の時代にあった新しいかたちで発信していきます。



＊取材に関する問い合わせ先＊

株式会社 虎屋 社長室 広報課 担当：奥野容子

[Tel:03-3408-4128](tel:03-3408-4128) E-mail : okuno@toraya-group.co.jp