



2020年10月30日

鹿児島県酒造組合

【県内の113蔵※から選りすぐりの銘柄が100種類以上登場】

鹿児島が誇る世界文化遺産・仙巖園で行われる初の本格焼酎イベント

ライトアップされた開放的な庭園で鹿児島焼酎と音楽と食を楽しむ特別な3日間

せんがんえん
「仙巖園焼酎ナイトガーデン」開催

～観光庁による令和2年度夜間早朝事業の採択事業の一環～

日時：2020/11/21(土)～11/23(月・祝) 各日 17:30-20:00

会場：仙巖園(鹿児島県鹿児島市吉野町 9700-1)

URL: <http://ssng.online/>

鹿児島県酒造組合は、世界文化遺産「仙巖園」にて初の本格焼酎イベント「仙巖園焼酎ナイトガーデン」を2020年11月21日(金)～11月23日(月・祝)の3日間限定で開催致します。



鹿児島県酒造組合では毎年11月1日の「本格焼酎の日」に合わせ、鹿児島焼酎をお楽しみいただけるイベント「焼酎ストリート」を開催しております。2020年度は新型コロナウイルス感染拡大防止のため開催見送りとさせて頂きましたが、できる限り例年通り皆様にお楽しみいただける場が設けられないかと思い、「仙巖園焼酎ナイトガーデン」を感染防止対策実施の上開催致します。

本イベントは「GOOD SHOCHU GOOD GARDEN GOOD MUSIC」をコンセプトに、仙巖園の雄大な庭園で日本を代表する蒸留酒「鹿児島焼酎」と鹿児島県の名物料理を心ゆくまでお楽しみ頂けます。仙巖園は敷地の大部分がUNESCO世界文化遺産に認定されており、通常は17時以降園内に入ることはできません。本イベントの期間中は特別に、いつもは見ることのできない、ライトアップされた夜の仙巖園をご覧いただけます。当日は鹿児島県に113蔵※ある焼酎の蔵元から選りすぐりの銘柄が100種類以上集まります。また、MUGEN白波をはじめとした注目のニューウェーブ焼酎もご用意。本格焼酎初心者から飲みなれている方まで、ご満足いただける贅沢なラインナップとなっております。

本イベントでは鹿児島焼酎と共にお楽しみ頂く”音楽”も注目の要素の1つです。地元・鹿児島のDJや三味線を使った音の演出をお楽しみ頂けます。

「仙巖園焼酎ナイトガーデン」は観光庁の令和2年度夜間早朝事業の採択事業の一環で実施されます。今回を皮切りに、国内だけでなく将来的には外国人観光客の皆様にも鹿児島焼酎を楽しんで頂けるような展開を構想しています。

※2020年10月29日現在

■開催概要

開催名称 : 仙巖園焼酎ナイトガーデン
開催日時 : 2020年11月21日(土)～11月23日(月・祝) 各日17:30-20:00
開催会場 : 仙巖園
〒892-0871 鹿児島県鹿児島市吉野町9700-1 (<https://www.senganen.jp/>)

バスでお越しの方

カゴシマシティビュー、まち巡りバス、民営バス(3社)「仙巖園前」で下車

車でお越しの方

鹿児島中央駅から20分

鹿児島空港から40分(始良IC～国道10号線経由)

桜島フェリー桟橋から10分

主催 : 鹿児島県酒造組合
協力 : 仙巖園
観光庁(観光庁の調査事業として実施するもの)

公式サイト : <http://ssng.online/>

公式SNS : instagram (<https://www.instagram.com/shochukagoshima/>)

Twitter (<https://twitter.com/shochukagoshima>)

Facebook (<https://www.facebook.com/shochukagoshima/>)

参加費 : 前売り券2500円(税込)

※各日150名様限定

※入場料、2ドリンク、お持ち帰り頂けるオリジナル酒器、おつまみ込み

※3杯目以降は、250円(お代わり一杯分)のチケット4枚が1セットになった

1,000円(税込)のチケットをご購入の上お楽しみ下さい。

VIP席8,000円(税込)

※各日10名様限定

※17:30-20:00の間、会場内のお好きなお酒を飲み放題

※薩摩切子グラスでの提供、ブランケット貸し出し、おつまみ込み、ストーブ設置

参加申し込み : 券種: 前売りチケット引換券

販売方法: ファミリーマート店頭 Famiポートよりお買い求めください。

販売期間：10/31（土）10：00～11/19（木）22：29（深夜1：30～6：00 受付不可）

販売プレイガイド：CN プレイガイド 0570-08-9999

（平日 11:00 ～ 15:00 / 土日祝 10:00 ～ 15:00）

peatix URL：<https://kagoshima-shochu.peatix.com/>

■シェフプロフィール

株式会社 典座 代表取締役社長/シェフ 森岡伸安氏

鹿児島県の郷土料理の第一人者であった今村知子を祖母に持ち、幼少期から食育に愛情を注がれて育つ。今村学園ライセンスアカデミー調理師科・栄養士科を卒業後、2008年渡仏。三つ星レストラン Georges Blanc にて研鑽を積むと同時に、自国の食文化に誇りを持つフランス人の姿に感銘を受ける。帰国後はホテルレストランなどで勤務した後、百貨店を中心に惣菜・弁当業を展開していた株式会社 典座へ。同時に調理師学校での非常勤講師も務める。

2011年、代表取締役社長に就任。

2015年には飲食店をプロデュース。

2018年、セントラルキッチンを大リニューアルし、完全予約制の仕出し・ケータリングの専門店として営業を展開。

2019年、鹿児島県食品衛生協会より「食品衛生優良店」として表彰を受ける。



■イベント出演者プロフィール

津軽三味線 本田浩平氏

熊本県熊本市出身。鹿児島県鹿児島市在住。2007年より浅草の「民謡の店 追分」（現 和ノ家追分）に在籍し約13年間レギュラー演奏者として在籍し、数多くの舞台経験を積む。2020年より鹿児島県に拠点を移し、現在は熊本、鹿児島、東京を始め全国に津軽三味線の演奏を発信する。古典的な津軽三味線の独奏、民謡の伴奏だけではなく、和太鼓、尺八、奄美島唄、フラメンコ等ジャンルを問わずコラボレーションを行う他、ゲーム音楽への参加など幅広い分野に活動の場を広げている。津軽三味線・民謡・民舞を中心としたユニット「ふくろう」や、Piano・Percussion・Bass など洋楽器とのバンド活動「Kohei Band Project(KBP)」など精力的に活動中。



k;tea/DJ, Organizer, TrackMaker

アンビエントな雰囲気～ダンスミュージックまでジャンルレスな選曲でプレイ。音と映像でその場の空間をデザインするクリエイティブチーム Otov Sound FACTORY 主峰。映像音楽、クラブミュージック、J-POPなどを制作。



■注目のニューウェーブ鹿児島焼酎も！

MUGEN 白波（薩摩酒造株式会社）

Alc.25%

土の中で数か月熟成させ、甘さを引き出した特許技術使用の特別な芋「土室糖化芋」を100%使用。濃厚な甘みを凝縮させた数量限定商品。ぬるめのお湯割りや炭酸割りでお楽しみいただける。



紅小牧（小牧醸造株式会社）

Alc.30%

お酒の神様で知られる松尾大社にて2018年に行われた第1回本格焼酎グランプリにて最優秀賞に選出。紅さつまいも由来の上質な甘味とすっきりさが伴うロックや炭酸割がおすすめ。



大海時空（大海酒造株式会社）

Alc.35%

1998年、鹿児島を代表する大牟禮杜氏が初めて造った芋焼酎をベースに杜氏自身が監修を行なった限定品。琥珀色をともなった円熟の味わいを味わっていただける。



蔵の師魂 The Smoke

（小正醸造株式会社）

Alc.38%

『蔵の師魂』が持つ力強さとピートの薫香、そしてシェリーの甘やかな香りが引き立つ至高の焼酎。スモーキー×スイートのかつてない風味に注目。



■鹿児島出身イラストレーター2名によるオリジナル酒器

鹿児島県垂水市出身で福岡を拠点に活躍するイラストレーター兼ミュージシャンのNONCHELEEE(ノンチェリー)氏、鹿児島県出身のイラストレーターである江夏潤一氏とコラボレーションしたオリジナルの酒器をご用意致しました。(酒器はどちらかを受付にてランダムにお渡し致します)

江夏潤一氏コメント

「酒場での語らい」をテーマに、アートワークを制作させていただきました。早くいつもの生活が戻ってきます様に。



NONCHELEEE(ノンチェリー)氏コメント

モチーフは、擬人化した薩摩のオーセンティックな酒器「黒ぢよか」です。たくさんのお供に是非。



■鹿児島県酒造組合とは

本格焼酎消費量日本一を誇る鹿児島県113蔵の蔵元が一丸となって鹿児島県産の本格焼酎市場を盛り上げていく目的で設立されました。「鹿児島本格焼酎祭り in 東京」「焼酎ストリート」などをはじめとした様々なイベントをプロデュースし、県内外に本格焼酎の魅力を伝えていきます。

<イベントプログラムや参加申込に関するお問い合わせ先>

事務局 ((株)九州博報堂内) 担当：山本

電話：099-226-5545