

日本酒、発酵文化の新たな魅力を発見！ 「HIBIYA OKUROJI NIHONSHU Week」開催 2025年1月23日(木)～2025年2月6日(木)

日比谷OKUROJIでは、「地域を醸す」をテーマに、8店舗で13種類の日本各地の美味しい日本酒を味わえる「HIBIYA OKUROJI NIHONSHU Week」を開催します。期間中は、日本酒をテーマにしたワークショップやpodcastの公開収録など、参加型イベントが盛りだくさん。各店舗では、イベント限定の日本酒も楽しめます。地元の味と文化をじっくり味わい、発酵文化の新たな魅力を発見できるこの機会に、ぜひ足をお運びください。お友達やご家族と一緒に、日本酒の世界を存分に楽しみましょう！

【HIBIYA OKUROJI NIHONSHU Week】

対象店舗では、日本全国の蔵元からセレクトした、お店のメニューに合う日本酒をご用意しています。今しか楽しめないこだわりのペアリングをぜひ体験してください。

■ 期 間：2025年1月23日(木)～2025年2月6日(木)

■ 参加店舗

うな富士有楽町店

- 『浦里 純米吟醸 生酏』（浦里酒造店・茨城県）
- 『特別純米ささまむね にごり酒』（笹正宗酒造・福島県）
- 『鳳凰敷鳴』（株式会社伊東・愛知県）
- 『HIRAN にこまる』（森酒造場・長崎県）

Public House Little GANG

- 『QA 無印 無濾過生原酒』（三宅酒造・兵庫県）

蕎麦前一心日比谷OKUROJI

- 『奥六 Okuroku 特別純米生酏“Lotus”』（岩手銘醸・岩手県）

上海小籠包厨房阿杏 日比谷店

- 『純米吟醸 但馬 舞』（此の友酒造・兵庫県）
- 『純米酒 但馬』（此の友酒造・兵庫県）
- 『特別純米ささまむね』（笹正宗酒造・福島県）
- 『特別純米ささまむね にごり酒』（笹正宗酒造・福島県）

salmon atelier Hus

- 『9代目於多福 純米 生』（柄酒造・広島県）

函館海鮮 うにくら

- 『特別純米ささまむね にごり酒』（笹正宗酒造・福島県）

ストーリー・ディタリア

- 『9代目於多福 純米吟醸 生』（柄酒造・広島県）
- 『土地の詩 ナイショのかすみ酒』（萩錦酒造・静岡県）

Trattoria La Puglia

- 『稲村屋 純米吟醸55』（鳴海醸造店・青森県）



※画像はイメージです。

【オープニングイベント】

当日は、元Blue Bottle Coffee取締役の井川沙紀さんと、Minimal -Bean to Bar Chocolate-代表の山下貴嗣さんをゲストに迎え、「地域を醸す」というテーマで、それぞれのキャリアや取り組みについて深掘りしたお話を伺います。さらに、新しいスタイルのスパークリング日本酒もご用意。

- 日 時：2025年1月23日(木) 19:00~20:00
- 場 所：日比谷OKUROJI H05区画
- 参加費：5,000円(税込) ※トークセッション参加費・日本酒付き
- 申込み：<https://store.primesake.com/products/hibiya-okuroji-opening-ticket>



【Naturally Sake Radio - Powered by J-WAVE - 公開収録イベント】

イベントの魅力をさらに深めるpodcast公開収録イベントを実施。当日は、有名蔵元との対談を通じて、日本酒の文化や背景に触れながら、その想いやこだわりを感じていただきます。お酒を片手に特別な空間で、日本酒を味わい尽くしに、ぜひ遊びに来てください。

- 日 時：2025年1月25日(土)・2月1日(土) 15:00~16:30
- 場 所：日比谷OKUROJI H05区画
- 参加費：5,000円(税込) ※日本酒付き
- 申込み：

【吉田酒造店】<https://store.primesake.com/products/hibiya-okuroji-yoshida-podcast-ticket>

【阿部酒造】<https://store.primesake.com/products/hibiya-okuroji-abe-podcast-ticket>

<ゲスト紹介>

1月25日ゲスト：吉田泰之さん（吉田酒造店・石川県）

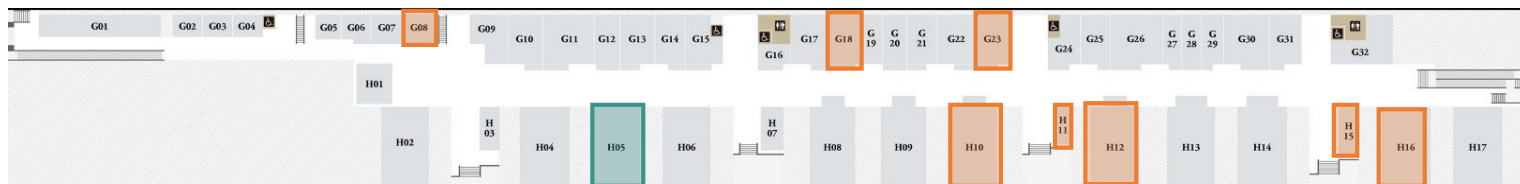
150年を迎えた2020年に7代目蔵元に就任。東京農業大学で醸造学を学び、卒業後は山形県の出羽桜酒造で2年間の酒造り修行、さらにイギリスやアメリカでの研修を経て、2011年に吉田酒造店に戻りました。2017年からは杜氏として蔵をまとめ、地元の米、水、製法にこだわり、伝統と新しい感覚を融合させた地酒を目指して酒造りをしています。自然に感謝し、共存出来る酒造りを確立するために、自然エネルギーやお酒の貯蔵方法などについても勉強しています。

2月1日ゲスト：阿部裕太さん（阿部酒造・新潟県）

1988年東京都生まれ。2010年(株)ぐるなびへ入社。法人営業部新潟県担当として第四北越銀行(当時:北越銀行)とのビジネスマッチングサービス基本契約書の締結を行い、「新潟の生産者や自治体」と「飲食店」をつなぐプロモーション営業に従事。2016年阿部酒造株式会社へ入社し2017年より現職。「あべ」ブランドを展開し製造数量を8年で10倍まで拡大。2021年より酒蔵の伝統的な技術「米麴」作りを生かし、米麴甘酒を使った「ノンアルコールドリンク製造販売事業」を開始。第一弾として「クラフトコーラシロップ」の製造販売を行う。2022年より「クラフトコーラ製造場」を立ち上げノンアルコールドリンクの量産に着手。また、2017年より業界の活性には新たな造り手の登場が必須と考え、若手蔵人の育成にも力を入れ始める。主な卒業生に「wakaze」杜氏今井将也、「haccoba」CEO 佐藤太亮、「LIBROM」製造責任者穴見峻平。現在も3名の研修生が研修を行う。



「HIBIYA OKUROJI NIHONSHU Week参加店舗」



←有楽町駅 「オープニングイベント・J-WAVE Podcast公開収録」

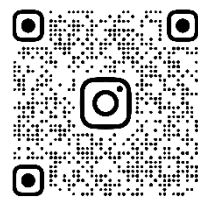
新橋駅→

日比谷OKUROJI基本情報

【住所】東京都千代田区内幸町一丁目7番1号

日比谷駅・銀座駅・内幸町駅・有楽町駅・新橋駅の各駅から徒歩6分

【公式HP】<https://www.jrtk.jp/hibiya-okuroji/>



HIBIYA_OKUROJI_OFFICIAL