

最高峰の日本酒“鷹ノ目”を販売する日本酒ベンチャーForbul
日本屈指の名庭で、最上の月見体験「観月会」を10月19日に開催。
世界で活躍する能楽師、華道家、茶道家、陶芸家が、名月に見立てた金屏風の下で共演。



株式会社Forbul（本社：東京都千代田区、代表：平野晟也）は、静岡の老舗料亭 浮月楼を運営する株式会社浮月（本社：静岡県静岡市、代表：久保田耕平）と、美しい月を眺める日本独特の風習「十三夜」にちなんだイベント「観月会」を2021年10月19日(火)、徳川慶喜公屋敷跡 浮月楼で開催しました。当日は100名を超えるお客様がご来場。日本料理の粋を散りばめた特選懐石料理と日本酒「TAKANOME」が振る舞われました。その後、世界で活躍する文化人が共演し、奉納のパフォーマンスを披露。名月に見立てた金屏風に照らされた会場は、拍手に包まれました。

TAKANOMEについて



名称：TAKANOME 価格：15,400円 アルコール度数：16%

製造元：はつもみぢ 内容量：720ml

公式オンラインショップ：<https://takanome-sake.com/>

販路：公式オンラインショップ

販売開始日：毎週水曜日 21時～

公式LINE@：<https://page.line.me/664ffwjt?openQrModal=true>

ほのかに南国のフルーツを思わせる香りが、飲む前から感動を予感。口に入れると優しいパイナップルのような甘みが口いっぱいに広がり、爽やかな酸味に心地よさを感じつつ、オレンジの皮のような軽やかな苦味が全体をまとめます。



「最高の庭で、最高の料理とおもてなしを」をかかげる静岡の名庭 浮月楼とともに、古くから続く素敵な日本文化を、お酒を通してお伝えしたい。デジタル上で様々なコンテンツを楽しむことができるようになった今だからこそ、鈴虫の音色や月の輝き、地元で採れた旬の食材を使った料理を通して自然の美しさに触れ、自然の恵みに感謝する時間の素晴らしさを皆様と一緒に共有したいという思いで開催しました。

観月会当日は時代考証から茶、花などの室礼の総合監修を務める井関脩智氏や、国際的に評価の高い陶芸家 道川省三氏をゲストに迎え、能楽師 竹市学氏や華道家 辻雄貴氏らとともに庭の中心に設けた特設月見台で奉納のパフォーマンスを実施。浮月楼が誇る懐石料理とともに、茶、花、能、陶など、日本の技藝をご堪能いただきました。（開催日：2021年10月19日）

出演



能楽師（笛方）
竹市学

1972年生まれ。藤田流笛方。藤田流笛方十一世 宗家藤田六郎兵衛に師事。1984年初舞台。1990年、国立能楽堂三段役養成事業に参加。1995年、西安(中国)能公演。1996年、国立能楽堂第3期能楽修了。『狸々乱』『獅子』『翁』を抜く。



華道家
辻雄貴

株式会社辻雄貴空間研究所 主宰 / 徳川慶喜公屋敷跡 浮月楼芸術顧問
既存の枠組みを超えて、建築デザイン、舞台美術、彫刻、プロダクトデザインなど、人と建築と植物の関係性を考えた空間表現を演出する。世界を舞台に、日本の自然観・美意識を表現している。

特別出演



茶道家
井関脩智

1946年東京日本橋に生まれる。日本大学にて工業化学を専攻。その後、東京都立工業奨励館にて高分子化学を研究する。三越文化センター裏千家茶道講師、青山塾舎茶花講師、日本橋高島屋セミナー茶道講師を務める。現在「星岡」主宰。京都芸術大学東京学舎講師。



陶芸家
道川省三

1953年、北海道に生まれる。愛知県瀬戸市を本拠地として活動。「ロエベ財団クラフトプライズ2019」ファイナリスト。「ミュンヘン国際ハンドクラフトフェア2018」金賞。ロンドンのギャラリーを拠点として世界30カ国以上で陶芸の個展やワークショップなども開催している。

浮月楼料理長



八代目料理長
藤村将義

日本平ホテルにて修行を積んだ後、ホテルセンチュリー静岡副料理長や、旬輝料理長を経て、ハイアットリージェンシー東京日本料理・鮨・鉄板焼きの料理長を歴任し、2021年9月より、浮月楼の料理長に就任。



観月会 特選会席料理は2021年9月より、新たに浮月楼料理長に就任した藤村将義が手がけました。石川小芋や秋茄子など秋の味覚をはじめ、静岡葵牛、浜名湖産スッポンといった静岡ならではの食材に、日本料理の基本（焼く・蒸す・揚げる）を徹底した調理方法を施して提供。乾杯酒として日本酒 TAKANOMEが振る舞われ、パイナップルのような香りとふくよかなボディにお客様は舌鼓を打ちました。事前に藤村料理長とForbul代表 平野が打ち合わせを重ねて生まれた、TAKANOMEの心地よい爽やかな甘みと酸味を引き出すペアリング料理「生うにキャビア寿司」も振舞われました。

日本を代表する文化人たちのパフォーマンスを披露



浮月楼 特選会席料理の後には日本を代表する能楽師、華道家、茶道家、陶芸家が共演し、月の宴にふさわしい総合芸術を披露。陶芸家 道川省三が、土と対話をするようにろくろを回して形を整え、既存の形に捉われないダイナミックな造形の陶器が作成。そこに華道家 辻雄貴がオオイタヤカエデやタカノハススキなど10種類の華を使って彩っていき、高さ3mを超える花のインスタレーションが完成しました。その後、茶道家 井関脩智が30を超える工程を経てお茶を点て、浮月楼若女将 久保田 暁子が月に見立てた金屏風の前の献花台にお茶を奉納し、会場は拍手で包まれました。



浮月楼は渋沢栄一が日本初の株式会社「商法会所」を設立した場所であると同時に、徳川15代将軍徳川慶喜公が大政奉還の後、約20年お住みになられていました。その後、明治25年より「料亭 浮月楼」として営業を開始し、静岡の迎賓館として多くの著名人をお招きしております。初代総理大臣である伊藤博文公が来静された際には、それを祝しここ浮月楼で園遊会が催されました。

TAKANOMEについて

昨今、国内外から高品質な日本酒が求められています。日本酒ベンチャーのForbulでは、大量生産・大量消費されていく画一的な日本酒ではなく、職人が丁寧に作った高品質な日本酒を飲んで欲しいという思いから、鷹ノ目の開発を決意。F1マシンは速さのみを求め、その時代の最高の車として作られます。鷹ノ目もF1マシンを作るよう「うまさ」のみを追求するという信念のもと、幾度にも及ぶ試行錯誤を重ねて開発に成功。日々想いを込めて製造し、お客さまのもとへお届けしています。



【会社概要】

会社名 : 株式会社Forbul
所在地 : 〒101-0054 東京都千代田区神田錦町2-2-1 11F
WeWork KANDA SQUARE内
設立 : 2018年1月
代表 : 平野晟也
事業内容 : 日本酒の開発・販売・メディア事業・イベント事業
URL : <https://takanome-sake.com/>

【うまさのための、5つのこだわり】



1. 徹底した原材料へのこだわり

酒米の王様”山田錦”を100%使用。
水は自然が濾過した命の水”伏流水”を使用。

2. 既存の販売方法に捉われない

「うまさ」のみを追求するという信念のもと、
お客様に直送が可能な”オンライン販売”を採用。

3. 精米歩合は非公開

お酒本来の味わいを楽しんでほしいという
思いで、精米歩合は非公開としています。

4. 納得のいく品質のみ販売

販売するかどうか、味わいの基準は厳しく設定。
基準に満たないものは販売しません。

5. 伝統と革新の融合

200年の歴史を持つ酒蔵”はつもみぢ”と共同開発。
世界に通用する日本酒を目指しました。