

高級日本酒ブランド「TAKANOME」

ミシュラン2つ星 赤坂 菊乃井と初のコラボレーションディナーを開催

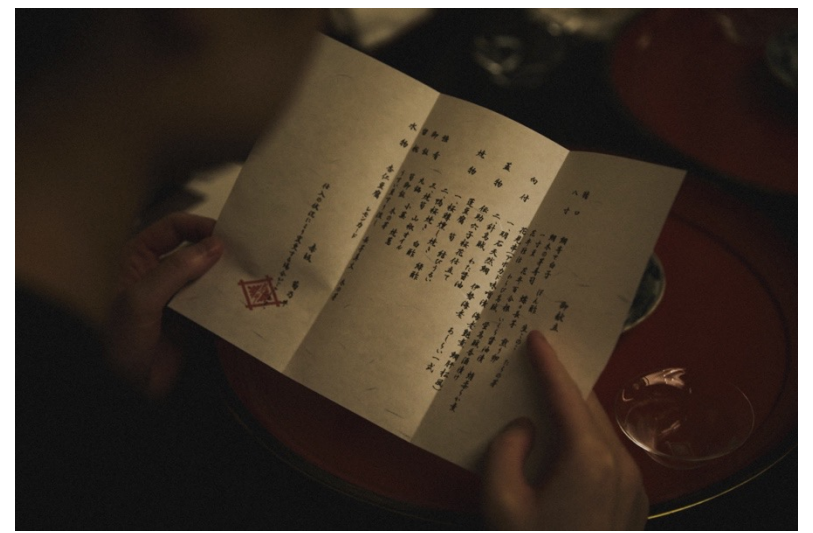
株式会社Forbul（本社：東京都千代田区、代表：平野晟也）が運営する高級日本酒ブランド「TAKANOME」は、ミシュランガイド2つ星の名門日本料理店「赤坂 菊乃井」と、2024年4月17日（水）に一夜限りの特別なコラボレーションディナーを開催しました。



100年以上の歴史と誇る京料理・懐石料理の料亭 菊乃井。「きれい寂び」を心情にかかげた美しい料理を追求し、10年以上に渡りミシュランガイドにも掲載をされる日本随一の名店です。

今回のコラボレーションディナーでは、春のシーズンナル料理と、数量限定の熟成酒「TAKANOME 海底熟成」を含む、3種類の日本酒をご提供。TAKANOMEが目指す、空間や料理とのペアリング、人とのつながり、口に運ぶ瞬間までを全て含めた五感に訴えかける『うまさ』の追求を体験いただく、最高の機会となりました。

一夜限りのディナーは、日本酒と和食の絶妙なマリアージュを楽しむことができる特別な体験で、盛況のうちに終了。今後も、TAKANOMEは、古来から存在する日本文化である「日本酒」の魅力を広め、五感全てに訴えかける豊かな体験を提供して参ります。



お酒は、TAKANOME、TAKANOME火入れ、TAKANOME 海底熟成 天の川の3種類を提供。鯛や筍など旬の素材をふんだんに使用した料理とのペアリングを存分に堪能いただきました。

菊乃井

大正元年(1912年)創業。京料理・懐石料理の料亭「菊乃井」。
京都 東山に本店を構え、料理は三代目主人の村田吉弘氏が心情とする上品で美しく、枯れながらも芯の強さがある料理を意味する「きれい寂び」を表現。

菊乃井の伝統とは、同じことを継承するのではなく、革新の連続が伝統になると説く。食材の扱いに国境はなく、日本料理界にいち早く最新調理器具を取り入れたのも革新に通じる。

HP <https://kikunoi.jp/>

IG https://www.instagram.com/kikunoi_akasaka/



TAKANOME

2019年、「うまさ」のみを追求するという信念を持って、山口県の老舗酒蔵“はつもみぢ”と共同開発し、誕生した高級日本酒ブランドです。「日本酒」という職人が作る作品を通じ、日本の文化の美しさと深みある伝統を伝え、世界中のライフスタイルを彩るラグジュアリーブランドを目指しています。パイナップルのような香りと味わいが特徴で、ミシュランのシェフや、5つ星のホテルソムリエからも高い評価を得ています。

『鷹ノ目』の酒銘は、鷹のごとく高い視点から物事を捉え、既存の固定概念に捉われない新たな日本酒の価値を生み出し、世界に羽ばたく日本酒でありたいという思いが込められています。

■公式HP：<https://takanome-sake.com/>

■公式Instagram：<https://www.instagram.com/takanome.sake/>

< 報道関係者様 お問い合わせ >

株式会社Forbul 広報担当：岩崎 TEL: 080-4809-4624 E-mail: iwasaki@forbul.net