

**延べ 100 万人以上が訪れた日本食文化の祭典「CRAFT SAKE WEEK」
「CRAFT SAKE WEEK 2025 at ROPPONGI HILLS」
4月18日(金)～29日(火・祝)の12日間、六本木ヒルズアリーナで開催が決定！**

CRAFT SAKE WEEK 2025
at ROPPONGI HILLS
2025.4.18(金)～29(火)

中田英寿が代表を務める株式会社 JAPAN CRAFT SAKE COMPANY は、2025年4月18日(金)から29日(火・祝)までの12日間、六本木ヒルズアリーナ(東京都港区六本木)にて、日本食文化の祭典「CRAFT SAKE WEEK 2025 at ROPPONGI HILLS」を開催することを決定いたしました。

▼「CRAFT SAKE WEEK 2025 at ROPPONGI HILLS」について

開催に先駆けて参加する全 120 蔵のラインナップが決定。中田英寿をはじめ、日本酒の専門家、一流シェフ、ソムリエなど、100 名を超える方々による 400 蔵以上の試飲を経て厳選された 120 の酒蔵が本イベントのために集結します。開催期間中、毎日異なるお酒のテーマを設け、テーマに合わせた酒蔵を 1 日 10 蔵に限定することで、毎日来ても新しい発見があり、自分の好みにあった日本酒をみつけることができます。会場では、酒蔵も自ら日本酒を振る舞うので、日本酒の楽しみ方や食事との組み合わせ方など、美味しく飲むだけでなく学べる場として、日本酒の魅力を最大限味わえます。イベント最終日には、日本酒界のレジェンド「十四代」(高木酒造)をはじめとするドリームチームが集結。日本酒業界を牽引する若手からレジェンドまで集結する、日本酒の”今”を知るのに最適な機会となります。

これまでに六本木(東京)だけではなく、博多(福岡)、仙台(宮城)などの地方都市でも開催し、100 万人以上が訪れた「CRAFT SAKE WEEK」。六本木での開催が第 7 回目となる今回も昨年に続き 12 日間の開催となり、初出店 16 蔵を含む全国から厳選された 120 の酒蔵と予約困難な有名レストランをはじめとする 15 店のトップレストランが出店。開催期間中は、一流シェフによる本イベント限定のオリジナルメニューとともに、この日の為に酒蔵が仕込んできた特別な日本酒など、各酒蔵こだわりの日本酒をお楽しみいただけます。

▼「CRAFT SAKE WEEK」とは

「CRAFT SAKE WEEK」とは、オーガナイザーである中田英寿が日本全国を巡り、日本酒、日本茶、工芸などを中心に数多くの生産者と出会い、日本が誇る文化や技術に触れる中で、特に日本酒の奥深さと可能性を強く感じたことから、「日本文化の素晴らしさを多くの人たちに伝えたい」という想いで、2016 年にスタート。全国選りすぐりの日本酒にクローズアップし、日本酒の魅力や近年では日本茶を含めて日本の食文化を発信しています。これまでに六本木(東京)で 6 回開催しただけでなく、博多(福岡)、仙台(宮城)などの地方都市でも開催し、100 万人以上に会場にいらしました。

「CRAFT SAKE WEEK 2025 at ROPPONGI HILLS」は、2月26日(水)13時より CRAFT SAKE WEEK の公式ホームページ(<https://craftsakeweek.com/>)にてスターターセットおよび会場で使用いただく飲食用のコインの事前販売を開始いたします。今後、会場のインスタレーションを担当していただく建築家、出店レストラン、参加 DJ など、順次発表いたします。

<本件に関する報道関係者様からのお問合せ先>

「CRAFT SAKE WEEK」PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)
担当: 榎野伸(070-3151-5815)、山口帆香(080-4652-1244)、齋木悠也(080-3708-7837)
TEL:03-6894-3201 E-mail:csw_pr@ssu.co.jp

【 出店酒蔵ラインアップ 】

▼4月18日(金)

テーマ:『泡の幕開け』

爽やかな泡が彩るスパークリング日本酒で、華やかな幕開けを。実力派酒蔵が贈る新たな一杯が、特別な乾杯をより魅力的に演出します。

[出店酒蔵]

出羽鶴(秋田清酒 / 秋田県)、菊泉(滝澤酒造 / 埼玉県)、南部美人(南部美人 / 岩手県)、
浦霞(佐浦 / 宮城県)、七賢(山梨銘醸 / 山梨県)、水芭蕉(永井酒造 / 群馬県)、
来福(来福酒造 / 茨城県)、真澄(宮坂醸造 / 長野県)、渡舟(府中誉/茨城県)、喜多屋(喜多屋 / 福岡県)

▼4月19日(土)

テーマ:『SAKE テロワール』

土地と蔵の個性が響き合う“SAKE テロワール”。低アルコールや繊細な味わいで現代の感性に応える、実力派酒蔵の最先端の一杯が揃います。

[出店酒蔵]

赤武(赤武酒造 / 岩手県)、会津娘(高橋庄作酒造店 / 福島県)、山の井(会津酒造 / 福島県)、
吉田蔵 u(吉田酒造店 / 石川県)、あべ(阿部酒造 / 新潟県)、而今(木屋正酒造 / 三重県)、
みむろ杉(今西酒造 / 奈良県)、賀茂金秀(金光酒造 / 広島県)、田中六五(白糸酒造 / 福岡県)、
若波(若波酒造 / 福岡県)

▼4月20日(日)

テーマ:『進化する伝統』

伝統とモダンが交差する、日本酒の新境地。受け継がれた技と現代の感性が生み出す、新しい味わい。進化し続ける酒造りの魅力を、ぜひ体感してください。

[出店酒蔵]

新政(新政酒造 / 秋田県)、黄金澤(川敬商店 / 宮城県)、飛良泉(飛良泉本舗 / 秋田県)、
加茂錦(加茂錦酒造 / 新潟県)、播州一献(山陽盃酒造 / 兵庫県)、花の香(花の香酒造 / 熊本県)、
風の森(油長酒造 / 奈良県)、七本鎗(富田酒造 / 滋賀県)、土田(土田酒造 / 群馬県)、日日(日々醸造 / 京都府)

▼4月21日(月)

テーマ:『SAKE の自由形』

型にとらわれない発想が生み出す“SAKE の自由形”。伝統を超えた個性豊かな一杯が揃い、新たな日本酒の世界が広がります。

[出店酒蔵]

haccoba(haccoba, Inc / 福島県)、稲とアガベ(稲とアガベ / 秋田県)、流輝(松屋酒造 / 群馬県)、
獅子の里(松浦酒造 / 石川県)、天遊琳(タカハシ酒造/三重県)、白川郷(三輪酒造 / 岐阜県)、
雨後の月(相原酒造 / 広島県)、雁木(八百新酒造 / 山口県)、LIBROM(LIBROM / 福岡県)、
庭のうぐいす(山口酒造場 / 福岡県)

▼4月22日(火)

テーマ:『SAKE TRIP』

北から南まで、地域の個性が輝く“SAKE TRIP”。各地の文化を味わいながら、日本中を旅するようなひとときを六本木でお楽しみください。

[出店酒蔵]

吾有事(奥羽自慢 / 山形県)、一步己(豊国酒造 / 福島県)、東魁盛(小泉酒造 / 千葉県)、尾瀬の雪どけ(龍神酒造 / 群馬県)、嘉泉(田村酒造場/東京都)、津島屋(御代桜醸造 / 岐阜県)、式(河武醸造 / 三重県)、奥(山崎 / 愛知県)、ROOM(八千代酒造 / 山口県)、東鶴(東鶴酒造 / 佐賀県)

▼4月23日(水)

テーマ:『歴史が醸す一献』

時を超えた技と伝統が織りなす“歴史が醸す一献”。創業250年以上の老舗酒蔵が揃い、受け継がれた魅力をじっくりと味わえます。歴史が育んだ奥深い味わいを五感でご堪能ください。

[出店酒蔵]

乾坤一(大沼酒造店 / 宮城県)、生粋左馬(有賀醸造 / 福島県)、福祝(藤平酒造 / 千葉県)、神蔵(松井酒造 / 京都府)、小左衛門(中島醸造 / 岐阜県)、初緑(奥飛驒酒造 / 岐阜県)、初亀(初亀醸造 / 静岡県)、月山(吉田酒造 / 島根県)、百春(小坂酒造場 / 岐阜県)、福海(福田酒造/長崎県)

▼4月24日(木)

テーマ:『新風 SAKE』

全国から話題の酒蔵と老舗蔵が集う“新風 SAKE”。多彩な10蔵が CRAFT SAKE WEEK 六本木に初参戦！新たな風を吹き込む特別な一日をお楽しみください。

[出店酒蔵]

六根(松緑酒造 / 青森県)、あさ開(あさ開 / 岩手県)、紫宙(紫波酒造店 / 岩手県)、天覧山(五十嵐酒造 / 埼玉県)、溪流(遠藤酒造場 / 長野県)、七笑(七笑酒造 / 長野県)、玉川(木下酒造 / 京都府)、KURAMOTO(倉本酒造 / 奈良県)、鳴門鯛(本家松浦酒造場 / 徳島県)、宗政(宗政酒造 / 佐賀県)

▼4月25日(金)

テーマ:『SAKE DIVERSITY』

多彩な味わいとスタイルが集う“SAKE DIVERSITY”。飲みやすい一杯から通を唸らせる奥深い一杯まで、全国の個性豊かな日本酒が揃います。自分好みの日本酒を見つける特別な一日を。

[出店酒蔵]

天明(曙酒造 / 福島県)、雨降(吉川醸造 / 神奈川県)、旭興(渡邊酒造 / 栃木県)、町田酒造(町田酒造店 / 群馬県)、勝駒(清都酒造場 / 富山県)、満寿泉(榊田酒造店 / 富山県)、越後鶴亀(越後鶴亀 / 新潟県)、亀泉(亀泉酒造 / 高知県)、蓬莱泉(関谷醸造 / 愛知県)、義侠(山忠本家酒造 / 愛知県)

▼4月26日(土)

テーマ:『SAKE レジェンド』

誰もが知る銘柄が勢揃いする“SAKE レジェンド”。CSW ならではのレアな日本酒の飲み比べを楽しみながら、日本酒界のレジェンドが生み出す唯一無二の味わいをご堪能ください。

[出店酒蔵]

伯楽星(新澤醸造店 / 宮城県)、くどき上手(亀の井酒造 / 山形県)、山和(山和酒造店 / 宮城県)、山本(山本酒造店 / 秋田県)、寫樂(宮泉銘醸 / 福島県)、仙禽(せんきん / 栃木県)、黒龍(黒龍酒造 / 福井県)、作(清水清三郎商店 / 三重県)、紀土(平和酒造 / 和歌山県)、鍋島(富久千代酒造 / 佐賀県)

▼4月27日(日)

テーマ:『ジューシーフレッシュ酒』

昔の常識を覆す“現代の日本酒”が勢揃い！ジューシーでフレッシュな味わいに驚きつつ、日本酒の幅広い魅力と新たな可能性を存分に楽しめる特別な一日を。

[出店酒蔵]

花邑(両関酒造 / 秋田県)、上川大雪(上川大雪酒造 / 北海道)、ちえびじん(中野酒造 / 大分県)、にいだしぜんしゅ(仁井田本家 / 福島県)、会津中将(鶴乃江酒造 / 福島県)、総乃寒菊(寒菊銘醸 / 千葉県)、信州亀齢(岡崎酒造 / 長野県)、Ohmine(大嶺酒造 / 山口県)、飛鸞(森酒造場 / 長崎県)、光栄菊(光栄菊酒造 / 佐賀県)

▼4月28日(月)

テーマ:『職人が愛する SAKE』

多くの料理人に愛される、料理に寄り添う日本酒が勢揃い！料理をさらに美味しく引き立てるラインナップとともに、日本酒と料理のマリアージュの醍醐味をぜひご堪能ください。

[出店酒蔵]

楽器正宗(大木代吉本店 / 福島県)、雪の茅舎(齋彌酒造店 / 秋田県)、出羽桜(出羽桜酒造 / 山形県)、天狗舞・五凜(車多酒造 / 石川県)、常山(常山酒造 / 福井県)、磯自慢(磯自慢酒造 / 静岡県)、松の司(松瀬酒造 / 滋賀県)、美丈夫(濱川商店 / 高知県)、司牡丹(司牡丹酒造 / 高知県)、東一(五町田酒造 / 佐賀県)

▼4月29日(火・祝)

テーマ:『チーム十四代』

イベントのフィナーレを飾る“チーム十四代”。名匠「十四代」率いるトップクラスの酒蔵が六本木に集結！CSW でしか叶わない奇跡のラインナップを楽しみながら、最終日をみんなで盛り上がりましょう！

[出店酒蔵]

十四代(高木酒造 / 山形県)、一白水成(福祿寿酒造 / 秋田県)、玄宰(末廣酒造 / 福島県)、鳳凰美田(小林酒造 / 栃木県)、東洋美人(澄川酒造場 / 山口県)、寶劔(宝劔酒造 / 広島県)、出雲富士(富士酒造 / 島根県)、横山五十(重家酒造 / 長崎県)、三井の寿(みいの寿 / 福岡県)、天賦(西酒造 / 鹿児島県)

【「CRAFT SAKE WEEK」とは】

オーガナイザーである中田英寿が日本全国を巡り、日本酒、農業、工芸を中心に数多くの生産者と出会い、日本が誇る文化や技術に触れる中で、特に日本酒の奥深さと可能性を強く感じたことから、「日本文化の素晴らしさを多くの人に伝えたい」と2016年にスタート。東京・六本木を皮切りに、九州では博多、東北では仙台でも開催し、これまで延べ100万人以上(*)の人々が来場。

中田英寿をはじめ、専門チームにより選び抜かれた、その時の最高峰の酒蔵が全国から集まり日替わりで出店するため、毎日新しい発見があり、自分の好みにあった日本酒を見つける楽しさがあります。また、会場では酒蔵メンバー自らが日本酒を振る舞うことで、来場者は日本酒の楽しみ方や食事との組み合わせ方、それぞれの酒蔵のこだわりや特徴などを知ることができ、日本酒の魅力をより一層感じる機会を創出します。

会場デザインには日本の文化や四季などのエッセンスを取り入れ、これまでには櫓(やぐら)、桜、竹、縄、枡など、毎回異なるテーマを設け、国内外で活躍する人気建築家にインスタレーションを担当していただきます。「CRAFT SAKE WEEK」だけのために設計された幻想的な空間演出を通して、会場全体で日本文化を発信しています。

また、会場では世界的な星付きレストランをはじめ、通常では予約困難なレストランが数多く出店。国内外で高い評価を受け一流シェフによるこだわりの料理は、日本酒との相性はもちろん、お酒を飲まない方にもお楽しみいただける本イベントならではの特別メニューとなっています。また、本イベントでは、お酒や料理を提供する器にもこだわり、日本の技術や美意識を感じていただくことができます。

さらに、昨今では日本酒イベントとしてだけでなく、より日本の文化を楽しんでいただけるよう、日本茶の展開もスタート。近年、日本酒とともに海外への輸出量が増え、世界から注目を集める日本茶にもフォーカスし、2023年開催時は、全国各地のお茶農家から厳選された全10種類のカテゴリーをラインナップ。アルコールを飲まない方でも食事とのペアリングを楽しめ、また、絶えず進化している現代の日本茶文化の奥深さを知っていただこうような様々な種類や産地の日本茶を用意しています。

「CRAFT SAKE WEEK」は、日本酒イベントからさらに進化し、様々なコンテンツを通して世界に誇る日本の食文化の価値と可能性を発信していきます。

*2025年1月現在

【「CRAFT SAKE WEEK 2025 at ROPPONGI HILLS」開催概要】

日 時 : 2025年4月18日(金)～29日(火・祝) / 平日 15:00～22:00 (LO21:30)

土日祝 12:00～21:00 (LO20:30)

※平日の営業時間が昨年より変更しました

場 所 : 六本木ヒルズアリーナ(東京都港区六本木6丁目9-1)

参加蔵数 : 各日10蔵 計120蔵(予定)

レストラン数 : 15店(予定)

料 金 : スターターセット ¥4,200(オリジナル酒器グラス+飲食用コイン12枚)

追加コイン10枚 / ¥1,600 25枚 / ¥3,900 40枚 / ¥6,000 100枚 / ¥15,000

※2回目以降のご来場の際は、スターターキットのグラスを持参いただくと、追加コイン購入のみでお楽しみいただけます

事前販売 : 2月26日(水)13時より「CRAFT SAKE WEEK」公式HPにて販売開始

主 催 : 株式会社 JAPAN CRAFT SAKE COMPANY

特別協力 : 六本木ヒルズ

協 賛 : 株式会社 ロッテ

後 援 : J-WAVE 81.3FM

ウェブサイト : <https://craftsakeweek.com/>

公式アプリ : Sakenomy <https://www.sakenomy.jp/>

【中田英寿 プロフィール】

元サッカー日本代表。引退後、100以上の国や地域の旅を経験した後、2009年から全国47都道府県をめぐる旅をスタート。この度をきっかけにこれまで450を超える酒蔵を訪問。

日本酒の美味しさと文化的可能性を強く感じたことから、2015年には株式会社 JAPAN CRAFT SAKE COMPANY を設立。日本酒開発やイベントコンサルティング、日本酒アプリ「Sakenomy」、日本酒トレーサビリティシステム「Sake Blockchain」の開発、国際 PR アワードの最高峰『ゴールデン・ワールド・アワーズ 2018』最優秀賞を獲得した「CRAFT SAKE WEEK」等、幅広い活動を行なっている。



PHOTO BY KAZUMI KURIGAMI

また、日本酒以外にも日本文化を国内外に発信するため、旅の軌跡を紹介するWEBメディア「に・ほ・ん・も・の」や、厳選した作り手を紹介し多言語で出版される書籍「に・ほ・ん・も・の」(KADOKAWA)、ポッドキャスト「NIHONMONO 中田英寿 にほんのほんものを巡る旅」(Amazon Audible / 毎週金曜日配信)、テレビ番組「土曜はナニする! ?」(カンテレ・フジテレビ系全国ネット)内『にほんもの学校コーナー』など、数多くのメディアで情報を発信している。

株式会社 JAPAN CRAFT SAKE COMPANY: <https://craftsake.jp/>

【公式アプリ「Sakenomy」】

国内のみならず海外でも関心が高まる日本酒の「読めない、覚えられない」を解決するために開発されたアプリ。一本一本の銘柄の特徴や造り手のこだわり、蔵元が薦めるグルメ情報など、多彩な情報を日本語・英語で発信中。CRAFT SAKE WEEK 参加蔵はもちろん、全国の酒蔵・日本酒情報について知ることが出来ます。今年も CRAFT SAKE WEEK 特設ページが開設予定！お楽しみに。

◆多彩な検索・記録機能

ラベルスキャンや文字検索するだけで簡単に日本酒検索が可能。

地域・価格帯や、料理との相性でお酒を探すこともできます。

味わいはもちろん、食事や楽しかった場の写真も一緒に記録して、

一度飲んだお酒を忘れることはありません。

*新機能を続々追加予定。

◆“産地直送”のオススメ情報

長年地域に根付いて酒造りを伝承してきた酒蔵のこだわり、そしてとっておきのグルメ情報を掲載。酒が造られた土地の自然や、蔵人が日本酒に込めた情熱に想いを馳せながら、より豊かに日本酒をお楽しみください。

公式アプリである Sakenomy は、当イベントとの連動企画を予定しています。

Sakenomy: <https://www.sakenomy.jp/>

