

テレビ東京地方創生プロジェクト

養老乃瀧『伊那の日本酒缶フェア開催』

伊那市、一般社団法人伊那市観光協会、株式会社テレビ東京ダイレクト、養老乃瀧株式会社、東洋製罐株式会社、株式会社えだまめ、立教大学、伊那市の酒蔵である合資会社宮島酒店、春日酒造株式会社、株式会社仙醸、大國酒造株式会社、テレビ東京「田村淳の TaMaRiBa」の企画から生まれたプロジェクトとして地域創生をテーマに伊那の日本酒の美味しさを伝える取組をすすめてきました。

この度、伊那の日本酒を日本酒缶に詰め込み、その美味しさを披露する場として、2022年11月1日(火)～11月7日(月)の期間、養老乃瀧グループ13店舗限定で『伊那の日本酒缶フェア』を開催することになりました。

<伊那の日本酒缶フェア概要>

1 期間 令和4年11月1日(火)～11月7日(月)

2 販売店舗: <https://www.yoronotaki.co.jp/campaign/shoplist.html?CN=9443>

<東京都>

養老乃瀧 池袋南口店 / 養老乃瀧 錦糸町店 /
だんまや水産 池袋南口店 / だんまや水産 歌舞伎町店

<千葉県>

養老乃瀧 白井駅前店

<神奈川県>

養老乃瀧 京急川崎駅前店 / 養老乃瀧 鶴見西口店

<長野県>

養老乃瀧 長野駅前店 / 養老乃瀧 松本店 /
養老乃瀧 伊那北駅前店 / 養老乃瀧 波田店 /
養老乃瀧 喬木店 / だんまや水産 上田店

3 販売メニュー

添付の資料をご覧ください



本件に関するお問い合わせ先

テレビ東京「田村淳のTaMaRiBa」から生まれた地域創生のプロジェクト！養老乃瀧『伊那の日本酒缶フェア開催』

産学官と地域の連携で製品化「伊那の日本酒缶」 2022年11月1日（火）～11月7日（月）養老乃瀧グループ13店舗で限定販売！

養老乃瀧株式会社、株式会社テレビ東京ダイレクト、東洋製罐株式会社、株式会社えだまめ、立教大学、伊那市役所、一般社団法人伊那市観光協会及び伊那市の酒蔵である合資会社宮島酒店、春日酒造株式会社、株式会社仙醸、大國酒造株式会社は、テレビ東京「田村淳のTaMaRiBa」の企画から生まれたプロジェクトとして地域創生をテーマに伊那の日本酒の美味しさを伝える取組をすすめてきました。

この度、伊那の日本酒を日本酒缶に詰め込み、その美味しさを披露する場として、2022年11月1日（火）～11月7日（月）の期間、養老乃瀧グループ13店舗限定で『伊那の日本酒缶フェア』を開催いたします。

この機会に伊那の美味しいお酒と伊那のお酒に合うメニューをご用意いたしましたのでお楽しみください。



フェアビジュアル

テレビ東京「田村淳のTaMaRiBa」の企画から始まった地域創生のプロジェクト！

長野県伊那市の地域創生を目的に、テレビ東京ダイレクト/東洋製罐/えだまめ/立教大学/伊那市役所/伊那市観光協会/養老乃瀧が産学官及び地域との連携で、伊那市の酒蔵である宮島酒店/春日酒造/仙醸/大國酒造の日本酒缶やアイスにあわせたメニューをプロデュースしました。

本企画に参画する学生、団体、企業がそれぞれの事業分野を活かし、長野県伊那市の酒蔵の日本酒の美味しさを様々な人たちに伝えるため、それぞれの立場や枠を越えて2022年8月より、プロジェクトに取り組んで参りました。

私たちは、日本酒本来の美味しさを皆様にお伝えするために、缶に詰めることで大敵とされる日光を遮断し、密封することで酸化を防ぎ、味や香りの鮮度保持に取り組みました。

缶だからこそできる鮮度保持に協力をいただいた東洋製罐様。お酒の特徴、伊那の空気を肌で感じて、ラベルデザインアイデアなどに協力をいただいた、立教大学の学生の方々。

お酒について懇切丁寧にお伝え頂いた蔵元の皆様。地域の酒蔵の皆さんと繋いでいただいた伊那市役所及び伊那市観光

協会の皆様。

産学官と伊那市観光協会の連携で製品化できた「伊那の日本酒缶」を第一弾として養老乃瀧グループ13店舗で期間限定販売をいたします。

今回、養老乃瀧グループの13店舗では、缶に詰めた伊那の日本酒「低精白純米酒 和三本（宮島酒店）」、「井乃頭純米吟醸酒（春日酒造）」、「黒松仙醸純米酒（仙醸）」の3本に加え、大國酒造株式会社の「大國 本醸造」を原料に、日本初の日本酒アイスクリーム専門店SAKEICEの株式会社えだまめがプロデュースした「大國酒造 芳醇 酒アイス」を販売いたします。

また、立教大学の学生の皆さんが、伊那市に赴いた際に様々な料理を食し、そのアイデアを基に養老乃瀧が伊那の日本酒に合う料理を提案し、学生の皆さんに試食、開発協力をいただいたメニューの販売も行います。

是非この機会に、伊那の日本酒と日本酒アイス、そして伊那の日本酒に合うメニューをご堪能ください。



伊那の日本酒に合うメニュー集合

<伊那の日本酒缶フェア概要>

■フェア第一弾

期間:2022年11月1日（火）～11月7日（月）

販売内容

【伊那の日本酒】

◆信濃錦 低精白純米酒 和三本 490円（税込539円）

米本来の味を楽しめる精米歩合91%の純米酒。燗がお勧めです。



信濃錦 低精白純米酒 和三本 (宮島酒店)

◆井乃頭 純米吟醸酒 490円 (税込539円)

飲み口甘めな華やかな香りが特徴の女性も飲みやすい純米吟醸酒です。



井乃頭純米吟醸酒 (春日酒造)

◆黒松仙醸 純米酒 490円 (税込539円)

穏やかな香りで飲み飽きしない純米酒です。冷やでも爛でもお好みどうぞ。



黒松仙醸純米酒（仙醸）

立教大学の学生の皆さんが蔵元を訪問してお酒の特徴、伊那の空気を肌で感じて、ラベルのデザインを考案。缶を3本並べると、そこには南アルプスの尾根が浮かび上がるデザイン。それぞれの酒蔵や商品の特徴を表現した缶のデザインもお楽しみください。



伊那の日本酒缶集合

【伊那の日本酒アイス】

◆芳醇 酒アイス（アルコール度数4% 大國酒造） 350円（税込385円）

日本初の日本酒アイスクリーム専門店SAKEICEを運営する株式会社えだまめがプロデュースした大國酒造の大國 本醸造を使用したアイス。



芳醇 酒アイス (大國酒造) えだまめプロデュース

【伊那の日本酒の日本酒に合うメニュー】

◆野沢菜とりんごのかき揚げ 320円 (税込352円)

信州名物の野沢菜とりんごをかき揚げにしました。新しい食感をお楽しみください。



野沢菜とりんごのかき揚げ

◆大根と青唐つくねの粕煮 490円 (税込539円)

酒粕を使って大根とつくねを煮込んだ逸品です。



大根と青唐つくねの粕煮

◆揚げそば（七味チーズ） 250円（税込275円）
そばをシンプルに上げた一品です。日本酒のアテにもピッタリです。



揚げそば（七味チーズ）

◆ローメン（豚肉使用） 480円（税込528円）

伊那市のソウルフードでお馴染みのローメンです。豚肉を使って食べやすくしました。



ローメン（豚肉使用）

販売店舗：<https://www.yoronotaki.co.jp/campaign/shoplist.html?CN=9443>

<東京都>

養老乃瀧 池袋南口店 / 養老乃瀧 錦糸町店 / だんまや水産 池袋南口店 / だんまや水産 歌舞伎町店

<千葉県>

養老乃瀧 白井駅前店

<神奈川県>

養老乃瀧 京急川崎駅前店 / 養老乃瀧 鶴見西口店

<長野県>

養老乃瀧 長野駅前店 / 養老乃瀧 松本店 / 養老乃瀧 伊那北駅前店 / 養老乃瀧 波田店 / 養老乃瀧 喬木店 / だんまや水産 上田店

■フェア第二弾

2022年12月7日（月）よりテレ東マート（株式会社テレビ東京ダイレクト）での通信販売

URL: <https://www.toranomon-ichiba.com/yell/>

2022年12月15日（火）より養老マルシェ（養老乃瀧株式会社）での通信販売

URL: <https://market.yoronotaki.co.jp/>

■企画参画者紹介



合資会社宮島酒店 宮島社長

合資会社宮島酒店 宮島社長

1911年創業の酒蔵です。「安心・安全・地球環境に優しい」をテーマに酒造りに取り組んでいます。

米本来の味を味わえる低精白米も契約農家さんのお米の無駄をささず地球環境への配慮からスタートした取り組みです。



春日酒造株式会社 馬場社長

春日酒造株式会社 馬場社長

1915年創業の酒蔵です。「井の頭」とは良い水が湧く場所という意味があります。

その名の通り当蔵では中央アルプスから湧き出る水でお酒を醸しています。

新鮮なお酒を提供できる四季造りへの変更に向けて現在整備中です。



株式会社仙醸 黒河内社長

株式会社仙醸 黒河内社長

1866年創業の酒蔵です。

創業者が米もあり水も美味しい場所である事から酒造りに興味がわき、藩主御用達の醸造所を譲り受けて酒造りをスタートしました。最近は様々な酵母を使用した酒造りにトライしています。



株式会社えだまめ 成田社長

株式会社えだまめ 成田社長

自分自身が日本酒好きであり、消費が低迷する日本酒を別の形にすることにより新たな層へアプローチできるのでは無いかと考えスタートしました。アスコール度数4%のアイスは恐らく世界発の取組です。



立教大学 学生の皆さん

立教大学 学生の皆さん

自分達学生のアイデアを商品に取り入れていただいたり、試行錯誤しながらよりよいものを作ろうと打ち合わせを重ねたり、と実際に企業との活動を通じて、普段の学生生活では得られない貴重な経験をすることができました。



東洋製罐株式会社 落合氏

東洋製罐株式会社 落合氏

消費が低迷する日本酒業界を自社の技術を使い、どうにか盛り上げる事ができないか考え、日本酒を缶に詰める機械を開発しました。現在は酒蔵へ無償で貸与し新たな販路や客層の開拓のお手伝いをさせて頂いております。



一般社団法人伊那市観光協会 伊藤氏

一般社団法人伊那市観光協会 伊藤氏

伊那市は西に中央アルプス、南に南アルプスの2つのアルプスに囲まれており2つのアルプスから流れる伏流水が酒造りに適しており、またその水を使ってお米も作っている為、美味しいお酒が出来ます。



株式会社テレビ東京ダイレクト 新井氏

株式会社テレビ東京ダイレクト 新井氏

全国各地を回り素晴らしい生産者さんがたくさんいるのに知名度が低い場所が多く存在する事に疑問を感じ、その場所をテレビを通じて全国に紹介することにより地域が活性化できるので無いかと思い取り組みをスタートしました。



養老乃瀧株式会社 中島総調理長

養老乃瀧株式会社 中島総調理長

立教大学の学生の皆さんのアイデアいただき、アルプスの山々に抱かれた伊那の日本酒にピッタリな酒の肴が出来たと思います。それぞれのお酒の旨さが活きる料理ですので、お酒も料理も色々組合せを試していただき、お客様にとってピッタリな組合せを探して頂ければと思います。

<養老乃瀧株式会社概要>

会社名：養老乃瀧株式会社

所在地：東京都豊島区西池袋1-10-15

代表者：代表取締役 矢満田 敏之

事業内容：「養老乃瀧」・海鮮居酒屋「だんまや水産」・「一軒め酒場」・「韓激」の運営及びフランチャイズ事業の展開

店舗数：北海道、東北圏、首都圏、中部圏、近畿圏、中国・四国圏、九州圏に312店舗
(2021年12月末現在)

設立：1961年6月 ※創業は1938年。養老乃瀧としての出店は1956年。

資本金：5,000万円

売上高：52億3,387万円 (2021年度グループ総体実績)

URL：<https://www.yoronotaki.co.jp/>

Twitter公式アカウント：@yoronotaki_com

養老乃瀧 株式会社 のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/2892

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

養老乃瀧株式会社 広報担当：長島

電話：03-6327-2864

メールアドレス：KazutakaNagashima@yoronotaki.co.jp

FAX：03-3971-4115

「田村淳の TaMaRiBa」から生まれた

伊那の日本酒缶フェア

テレビ東京の番組「田村淳の TaMaRiBa」で長野県伊那市の創生をテーマに
テレビ東京/東洋製罐/えだまめ/立教大学/伊那市/養老乃瀧が産官学連携で、
伊那市の酒蔵である宮島酒店/春日酒造/仙醸/大國酒造の日本酒缶やアイス、
日本酒にあう料理をプロデュースしました。



日本酒を缶にすることで、日光を遮断して劣化を防ぎ、密封して酸化の原因となる酸素から保護し、開封直後の味や香りで、
美味しく飲めるようにしました。また、各酒蔵や日本酒缶の特徴を落とし込みつつも3つの缶を並べると伊那の南アルプスの絵
があらわれるデザインになっています。



宮島酒店



春日酒造



仙醸

信濃錦 低精白純米酒「和和本」 490 円(税別) 井乃頭 純米吟醸酒 490 円(税別) 黒松仙醸 純米酒 490 円(税別)

米本来の味を楽しめる精米歩合 91%の
純米酒。燗がお勧めです。

飲み口甘めで華やかな香りが特徴の女
性も飲みやすい純米吟醸酒です。

穏やかな香りで飲み飽きしない純米酒
です。冷やでも燗でもお好みでどうぞ。



大國酒造

芳醇 酒アイス

350円(税込385円)

日本初の日本酒アイスクリーム専門店
SAKEICE を運営する(株)えだまめが
プロデュースした大國酒造のアイス。



野沢菜とりんごのかき揚げ

320円(税込352円)

野沢菜、りんご、長芋と長野県らしい組
み合わせ。だし塩がアクセントになり日
本酒を引き立てます。



大根と青唐つくねの粕煮

490円(税込539円)

肉感のある辛みの利いたつくね、大根、絹厚揚
げに酒粕を使って仕立てました。
旨味がたっぷり染み込んだどこか懐かしい味。



揚げそば (七味チーズ)

250円(税込275円)

七味とチーズが伊那の日本酒と相性抜群！
一度食べると止まらないおつまみです
是非、ファーストオーダーでご注文ください！



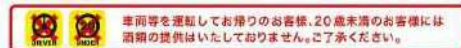
ローメン(豚肉使用)

480円(税込528円)

言わずと知れた伊那市のソウルフード！
より食べやすくポップに仕上げました。
おつまみにも申し分なしの逸品です。

※熱燗をご希望の場合、注文の際に
授業員にお申し付けください。

※酒アイスはアルコール度数4%の為 20 歳
未満の方や車を運転される方には提供でき
ません。





宮島酒店 宮島社長さん

1911年創業の酒蔵です。「安心・安全・地球環境に優しい」をテーマに酒造りに取り組んでいます。米本来の味を味わえる低精白米は契約農家さんのお米の精米極力控え地球環境にも配慮した日本酒です。



春日酒造 馬場社長さん

1915年創業の酒蔵です。「井乃頭」とは良い水が湧く場所、という意味があります。その名の通り当蔵では中央アルプスから湧き出るおいしい水でお酒を醸しています。フレッシュなお酒を皆さんにお届け出来るよう四季醸造の準備中です。



仙醸 黒河内社長さん

1866年創業の酒蔵です。創業者が米もあり水もおいしい場所である事から酒造りへの関心が高まり、藩主御用達の醸造所を譲り受けて酒造りをスタートしました。最近では様々な酵母を使用した酒造りにトライしています。



伊那市観光協会 伊藤さん

伊那市は西に中央アルプス、南に南アルプスの2つのアルプスに囲まれており2つのアルプスから流れる伏流水が酒造りに適しており、またその水を使ってお米も作られているため、美味しいお酒が出来ます。



立教大学学生の皆さん(日本酒缶ラベルデザインとフードを提案)

自分達学生のアイデアを商品に取り入れていただいたり、試行錯誤しながらよりよいものを作ろうと打ち合わせを重ねたり、と実際に企業との活動を通じて、普段の学生生活では得られない貴重な経験をすることができました。



東洋製罐株式会社 落合さん

消費が低迷する日本酒業界を自社の技術を使い、どうにか盛り上げる事ができないか考え、日本酒を缶に詰める機械を開発しました。この機会を酒蔵へ貸与し新たな販路や客層開拓のお手伝いをさせていただいております。



株式会社えだまめ 成田社長さん

自分自身が日本酒好きであり、消費が低迷する日本酒を別の形にすることにより新たな層へアプローチできるのでは無いかと考えアイス作りをスタートしました。アルコール度数4%のアイスは恐らく世界初です。



テレビ東京ダイレクト 新井さん

全国各地を周り素晴らしい生産者さんがたくさんいるのに知名度が低い場所が多く存在する事に疑問を感じ、そういった場所をテレビを通じて全国に紹介することにより地域を活性化したいという想いから地域創生の取り組みを開始しました。



養老乃瀧 中島総調理長

立教大学の学生さんからフードの提案をいただきどれも甲乙つけがたい内容で商品決定に悩みました。このフェアを通じて皆さんに伊那市を知ってもらおうきっかけになれば幸いです。



笑顔が繋ぐ場所へ
養老乃瀧グループ

