

報道関係各位

2015年9月17日
プレスリリース

「JOY OF SAKE TOKYO」 2015年11月5日(木) 開催 海外最大の日本酒イベントにふさわしい人気レストラン14店の参加が決定! ハワイからセレブリティシェフも登場!!

2015年全米日本酒歓評会にエントリーした391種類の日本酒をすべてテイasting可能
2015ミス日本酒(2015 Miss SAKE)も応援に



世界最大の日本酒イベントJOY OF SAKEが、今年もイベントツアーの最終地、東京(五反田TOCビル)で11月5日(木)の午後6時から開催されます。この度、このイベントのために特別メニューを提供する参加レストラン(14店舗)が決定しました。

JOY OF SAKEは、毎年7~8月に行われる「全米日本酒歓評会」に出品された日本酒を一般に公開する利き酒イベントとして、2001年にホノルルで初めて開催されました。開催都市はサンフランシスコ、ニューヨーク、さらに日本へと広がり、今では年間3,300名もの日本酒ファンが集う海外最大規模の日本酒イベントとなっています。今年もホノルル、ラスベガス、東京の3都市での開催となりました。7月にホノルルで行われたJOY OF SAKEには、1,600人以上の来場者が集まりました。また、9月19日(現地時間)に初開催予定のラスベガスイベントのチケットも、売り切れが予想されるほどの人気となっています。15回目の今年、日本の酒蔵から381種類の他、アメリカの酒蔵から10種類、計391銘柄という最多の日本酒がエントリーしています。

今年のJOY OF SAKE東京では、横浜中華街の老舗「重慶飯店」、洋のエッセンスを巧みに取り入れた斬新和食の「日本橋 逢坂」をはじめとする首都圏の有名店のほか、北海道や福岡など日本全国から個性豊かなレストランが出店。さらに、ハワイの人気店「Koko Head Café」からセレブリティシェフのLee Ann Wongさんもゲストシェフとして参加します。バラエティ豊かな計14店のレストランが、このイベントのために趣向を凝らした日本酒に合う特別メニューを提供。お客様は391種類の日本酒と、様々な料理のコラボレーションをお楽しみいただけます。



「JOY OF SAKE TOKYO」開催概要

- 主催 NPO 法人ジョイ・オブ・サケ
- 開催日時 2015年11月5日(木) 午後6:00～午後9:00
- 会場 東京・五反田TOCビル 13階特別ホール(東京都品川区西五反田 7-22-17)
- 入場料 ¥8,500(当日券: ¥9,500)
- 購入方法 ジョイ・オブ・サケ ホームページ (www.joyofsake.jp)
チケットぴあ(Pコード: 630-172)、イープラス、CNプレイガイド、セブンチケット
一部参加レストラン、一部酒販店にて取り扱い
- 参加レストラン 重慶飯店、日本橋 逢阪、IL GHIOTTONE、BIKiNi、越乃寒梅 Manjia、Restaurant Kazu、
DANLO、Beast Kitchen、駒八、酉玉、白金バル、すずや、地酒遊楽 裏や、
Koko Head Café(ゲストシェフ)
- URL www.joyofsake.jp

※参考資料

【イベントの歴史】

ジョイ・オブ・サケは、1987年にホノルルで設立された「国際酒会」が推進役となって実現しました。同会は日本酒文化を海外(特に北米)に紹介することを目的として発足。当時、ホノルルで醸造技師として活躍していた二瓶孝夫氏(故人)(*1)を顧問として迎えました。二瓶氏の日本酒への深い知識や情熱に感銘し、同氏を慕った「国際酒会」のメンバーは、2001年に日本国外で初の厳正な日本酒の審査会「全米日本酒歓評会」(*2)を開催。同時に、その出品酒を広く一般に味わってもらうために公開の利き酒会をスタートさせました。折しも米国では、吟醸酒や大吟醸酒の流通が広がる最中でした。

初回のジョイ・オブ・サケはホノルルのみでしたが、その後2003年にはサンフランシスコで、2004年にはニューヨークで開催されるようになりました。毎年、複数都市での開催が恒例となり、2008年にはジョイ・オブ・サケを米国のNPO法人として登録。主催・運営をそれまでの「国際酒会」からジョイ・オブ・サケ事務局へと移管しました。2010年、日本の蔵元からの要望もあり、開催10周年を記念して東京で初開催。その年はホノルル、サンフランシスコ、ニューヨークと、1年で4都市の開催を行いました。

2011年から2014年は、ホノルル、ニューヨーク、東京の3都市で開催し、2014年の来場者数は3会場で約3,400名を記録しました。今年(2015年)は15周年記念として、ラスベガスでの初開催が予定されています。

<補足>

*1 二瓶孝夫氏

二瓶氏は、大正14年東京生まれ、東京王子の国税庁醸造試験所に技師として勤務。昭和29年、海外における酒質向上を目的とする技術指導者として、ハワイのホノルル酒造製氷会社に赴任しました。カリフォルニア米に適した製麴

法とモロミの醸し方を確立するなど、様々な研究の成果をあげ、渡米わずか3年目で日本の酒に引けを取らない良質の酒を醸し出すことに成功しました。同氏の存在は、日本と米国で多くの人々が日本酒と酒文化に関心を持つ架け橋となっています。

*2 全米日本酒飲評会

全米日本酒飲評会は、様々な困難を克服し海外流通に寄与している蔵元への感謝と敬意を表すとともに、米国に住む人々が良質の日本酒を理解する一助として2001年に発足。日本国外において、日本酒を厳正に審査するプロセスを確立しました。この飲評会では、独立行政法人酒類総合研究所の指導のもと、約10名の審査員が、香り、味、バランス、総合評価の4つの項目で蔵元からの出品酒を審査します。審査は純米・吟醸・大吟醸A・大吟醸Bのカテゴリーごとに銘柄を隠した「目隠し」で行われ、出品酒全体を対象とする一審と、一審で高得点を得た上位約50%を対象とする二審とがあります。審査の結果、上位の得点の出品酒に金賞と銀賞を授与します。また、各カテゴリーで最も高い評価を受けた出品酒にグランプリが、次点の2つの出品酒に準グランプリが授与されます。詳しくは website (www.sakeappraisal.org/jp) をご参照ください。

参加レストラン

ハワイからのゲストシェフを含め、和・洋・中から14店舗が出店。それぞれのジャンルで人気を博しているレストランが腕をふるうバラエティ豊かなアパタイザーを、391の銘酒とともに楽しみいただけます

重慶飯店

神奈川県横浜市市中区山下町164 / TEL: 045-641-8288

横浜中華街を拠点に、全国展開する中華料理の老舗レストラン。本場の伝統を受け継いだ味わい深い四川料理の老舗。昨年のメニューは「ホタテとピータンムースの中華風ラタトゥイェ」。過去2回出店し、中華料理と日本酒の想像を超えたハーモニーを提案して来場者をうならせた。

日本橋 逢阪

東京都中央区日本橋小舟町6-16 4F / TEL: 03-5695-8126

巧みに他ジャンルのエッセンスを取り入れた斬新和食を提供する割烹料理店。店主自らが築地に出向いて仕入れる魚介類や、長年付き合いのある肉間屋おすすめのA5ランク和牛など、こだわりの食材をふんだんに使用。その持ち味を活かした料理に定評がある。今年初参加。

IL GHIOTTONE

千代田区丸の内2-7-3 東京ビルTOKAI 1F / TEL: 03-5220-2006

京都に本店を構える、オーナーシェフ笹島保弘氏が創り出す京和風イタリアン。「もしイタリアに京都という州があったら」がお店のコンセプトで、京野菜をはじめとする地元食材とイタリアの調味料を合わせた料理にファンが多い。

MODERN Catalan SPANISH "BIKiNi"

東京都港赤坂5-3-1-105-1 赤坂サカス内Bizタワー 1F / TEL: 03-5114-8500

スペイン料理の洗練されたピンチョスを初めて日本に紹介し、「ピンチョスブーム」を巻き起こしたジョゼップ・バラオナ・ビニェス氏が監修を勤める。カタルニア地方の伝統的な特色を活かしながら、本格モダンスペイン料理を提供する。今年初出店。

越乃寒梅 Manjia(マンジャ)

新潟県新潟市中央区東堀前通九番町 1384-3 きた山ビル 2F / TEL : 025-276-2028

越乃寒梅を手掛ける石本酒造がプロデュース。本格フレンチと日本酒の意外なリアージュが人気の、新潟市内でも評判のフレンチ店。越乃寒梅を使用したアイスクリーム等、デザートも好評。「ホタテの寒梅蒸し・ウニのクリームソース」は恒例の大好評メニュー。

Restaurant Kazu

福岡県福岡市中央区浄水通3-40 HILLS 浄水3F / TEL : 092-522-0015

料理の鉄人・坂井宏行氏に師事し、のちニューヨークや福岡の『ラ・ロシェル』で研鑽を積んだ篠原和夫シェフの店。福岡のレストランらしく、有機野菜を中心に九州産の食材の味を最大限に引き出し、季節と素材感が感じられる現代フランス料理で楽しませる。

DANLO

長野県諏訪市大手 2-16-12 / TEL : 0266-53-0021

諏訪市にある小さなイタリア田舎料理の店。香り豊かな信州の素材を厳選し、自然の恵をイタリアンで味わうオリジナルメニューが揃う。特に地産の特撰豚にはこだわりを持っており、季節・状態に応じて精肉店と相談し、その時にベストなものを使った豚肉料理を提供している。

Beast Kitchen

北海道札幌市中央区南2条西1丁目5-7 第一広和ビル1F / TEL : 011-222-7566

バル感覚で気取らずに楽しめる札幌で人気の居酒屋。北海道の食材を活かした料理をバラエティ豊富な日本酒とともに味わえる。多くの酒の会を開催し、札幌出張の蔵元の憩いの場となっている。今年初出店。

駒八

東京都港区芝 3-41-8 / TEL : 03-3456-1271

田町を中心に東京・八重洲・豊洲・目黒・青物横丁で展開する創業30年の大衆居酒屋。手作りにこだわり、多彩なメニューで人気。メディアにも多数出ている八百坂社長は多くの蔵元との交流があり、昔から選び抜いた地酒を提供。時には蔵元自ら酒を注いで店内を回る姿も見られる。

西玉

東京都港区白金 6-22-19 / TEL : 03-5795-2950

落ち着いた雰囲気のカウンターが魅力で、予約が難しい焼鳥店。新鮮な鶏の希少部位と内臓に特化したメニューと旬の素材にこだわった串。第1回目から出店し、毎年提供している「みさきの串焼き(卵を産む前のメス鶏)」はジョイ・オブ・サケ東京の名物となっている。日本酒ラインナップは秀逸で、その幅の広さから必ず好みの一杯に巡り合える。

白金 Baru

東京都渋谷区恵比寿 3-49-1 / TEL : 03-5423-3236

「美味しいものを少しずつ」をコンセプトにした、現在5店舗を展開する大人の雰囲気のスペインバル。日本各地の厳選素材を使った、バラエティに富むタパス(小皿料理)を楽しめる。今年で5回目の出店。

すずや

神奈川県川崎市高津区溝の口 2-3-7 サウスウィングビル 2F / TEL : 044-857-1079

東急線沿線に4店舗展開する居酒屋。鮮度抜群の“魚”と、採れたての“地場野菜”を使い、全て手作りの料理と人情味にあふれる接客で地元の人気も高い。全国各地の酒蔵に足を運び、選りすぐった地酒を豊富に品揃え。今年で3回目の出店。

地酒遊楽 裏や

東京都豊島区南池袋 2-27-6 第2 佐々木ビル B1F / TEL : 03-5960-7141

池袋にある居酒屋で、姉妹店に池袋・酒菜家、新橋・野崎酒店、神楽坂・かも蔵がある。いずれも、日本酒の幅広い品揃えを誇る。店主自ら全国の酒蔵を巡り、選んできた日本酒を置いている。毎年プレゼンテーションが素晴らしいメニューを提供し、目でも舌でも楽しませてくれる。今年で5回目の出店。

Koko Head Cafe

1145 12th Ave, Honolulu, HI 96816 / TEL : +1-808-732-8920

全米放送の料理のリアリティショーにも出演したセブリティシェフ、Lee Ann Wong氏がオーナーシェフのホノルルの人気店。アジアと西洋のテイストを織り交ぜたクリエイティブでオリジナリティ溢れるメニューの朝食・ランチを提供している。2016年、東京店をオープン予定。

問い合わせ先

広報担当：共同PR株式会社（佐々木・大須賀・長瀬） TEL : 03-3571-5238 E-mail : joyofsake2015@kyodo-pr.co.jp