

きき酒パーティ

金沢・加賀・能登の地酒を楽しむ会 in TOKYO

首都圏の日本酒ファンに向けて、石川県25蔵が自慢の日本酒を出品



六本木ヒルズ

石川県酒造組合連合会(小堀幸穂会長)が主催する「金沢・加賀・能登の地酒を楽しむ会 in TOKYO」が10月19日の夕べ、東京港区の六本木ヒルズクラブ(六本木ヒルズ森タワー 51F)で開催されました。同会は、石川県が首都圏の日本酒ファンに贈る初のパーティスタイルの試飲会。当夜は、県下の蔵元25社が出品した自慢の地酒261種類を囲んで、およそ300名の日本酒ファンが華やかな宴のひと時を楽しみました。



六本木ヒルズを舞台にクールな演出で石川地酒をアピール



石川地酒で乾杯！発声は中村需要開発委員長(下の写真左。右は小堀会長)

クリスタルグラスのような氷の菰樽

● 来場者の目を楽しませた「氷の菰樽」

今回の「きき酒パーティ」は、流通・料飲向けの試飲・商談会（13:30～17:00）に合わせて企画されたもので、従来の商談会を2部構成のイベントにボリュームアップした形です（1・2部の合間にはフォーラム「“現代の名工”能登杜氏・農口尚彦氏が語る石川の酒の神髄」も開催）。

パーティのオープニングセレモニーでは、県組合の小堀会長が「良質な酒造好適米をふんだんに使った石川のお酒を存分にきき酒してください」と挨拶した後、クリスタルグラスと見まがうばかりの「氷の菰樽」（氷の彫刻世界一・北永真治氏作）を囲んで本邦初？の鏡開き。六本木ヒルズという会場にふさわしいクールな演出が来場者の目を楽しませました。



氷の菰樽で鏡開き

●● 『日本酒・塩カクテル』のスタイリッシュな魅力

会場の一面には、奥能登の塩と金沢・加賀・能登の地酒で作る『日本酒・塩カクテル』お披露目コーナーや、テイastingミニ講座コーナー、ズワイガニなど石川の食材を使った「地もの料理」コーナーなどが設けられて人気を集めました。中でも塩カクテルの提案は、そのフレッシュな味わいとスタイリッシュな魅力で来場者



能登	能登の塩と地酒で作る塩カクテル
金沢	金箔を使った塩カクテル
加賀	加賀の棒茶を使った塩カクテル

塩カクテルのほか、金沢の金箔、加賀の棒茶を使ったカクテルの提案も

の注目の的に（左の写真）。

また、試飲の合間に窓外の夜景を楽しむ来場者の姿も多く、51階の高層から望む六本木
界隈の景観が宴の楽しみをさらに引き立てている様子でした。