



銀座・和光アネックス グルメサロン

「時の食品館」をコンセプトに10月1日リニューアルオープン!

第一弾は『FIND OUT ABOUT NIPPON』コーナーを地階に新設

株式会社ONESTORYプロデュースのもと、

人気ソムリエによるペアリング提案・リニューアル記念商品など実店舗とECサイトにて展開

1881年に時計店として創業し、上質な時計・宝飾、服飾、食品等を多彩に取り揃える株式会社和光（所在地：東京都中央区、代表取締役社長 石井俊太郎/以下、和光）は、2021年10月1日（金）に、食の館「和光アネックス」の地階「グルメサロン」をリニューアルオープンいたします。また1階のケーキ&チョコレートショップと2階のティーサロンでは佐賀県・富田農園の黒いちじく「ビオレソリエス」を使用したスイーツを展開予定です。

1881年の創業以来銀座の地にて日本の「時」を伝えてきた歴史を持つ和光が運営する和光アネックス地階「グルメサロン」は、大切な方への贈答品を選ぶ場として長年ご愛顧いただいております。今回それに加え、「時の食品館」をテーマに、日本ならではの旬、時が熟成させる美味しさや四季折々の味覚を多彩にご用意し、特別で豊かなひとときを提案する『FIND OUT ABOUT NIPPON』コーナーを新設。このコーナーでは、ストーリーや季節を踏まえたペアリングなど、新しい発見と意外な味わいに出会える場所です。また、本企画のプロデュースは、プレミアム野外イベント「DINING OUT」や地域の魅力の編集と発信に取り組むウェブメディア「ONESTORY」の運営を行う株式会社ONESTORYが担当。日本各地から魅力的な食品を選びすぐり、注目を集めるソムリエによる飲料とのペアリングを考案するなど、新たな食体験をご提案。季節により入れ替わる魅力的な商品と、それらを組み合わせた際の未知なる食体験を、ご自宅や、大切な方と一緒に楽しみみてください。

今、注目を集めるソムリエによるペアリング提案

飲料と食品のペアリングのセレクトを2名の優れたソムリエに依頼し、リニューアルオープン時は全17ペアをご用意いたしました。

日本各地から集められた飲料と食品の意外な組み合わせや、商品のもつ物語、季節を踏まえたペアリングなど、

セクターによる新しい発見をお楽しみいただけます。

また、リニューアルオープン記念の限定商品として、実店舗では和光のみで入手可能となる

酒職人 松本日出彦氏が五つの酒蔵と作り上げた日本酒『松本 日出彦 武者修業 別談』(各蔵限定75本)と

それぞれに最適なペアリング食品をご提案いたします。

ペアリング商品例

千葉麻里絵氏 セレクト

「七本鎗 武者修業 木桶仕込み」富田酒造(取扱い実店舗は和光のみ)×
「ひなみ柿 ドゥミセック/デセック」陽菜実園 × 「実山椒」飛騨山椒



A: 「七本鎗 武者修業 木桶仕込み」 富田酒造 (取扱い実店舗は和光のみ)

滋賀県長浜市にて1534年に創業し「七本鎗」を造る富田酒造。香り高く淡麗な大吟醸酒がもてはやされる時代に、味わいを重視した純米酒にこだわり続けている。「七本鎗」ならではの良さである無骨で土っぽい風味を残しつつ、松本日出彦氏とのコラボレーションにより洗練されたキレイな甘口を感じる一本。

B: 「ひなみ柿 ドゥミセック/デセック」 陽菜実園 (都内取扱い店舗は和光のみ)

奥能登の農家が栽培からこだわるひなみ柿の完全無添加ドライフルーツ。砂糖、漂白剤、燻蒸などはいりずいずい完全無添加でじっくりと低温乾燥させ、水分を多めに残したセミドライに仕上げている。一口サイズのブロック状で、噛むほどに口にひろがる自然の柿を感じる甘味と風味が魅力的。

C: 「実山椒」 飛騨山椒

岐阜県奥飛騨温泉郷でしか育たない品種「高原山椒」。特徴は、小ぶりの実につまった香り・辛さ・しびれの優れたバランスと他種よりも強い爽やかな柑橘系の香り。上品で豊かな香りが口から鼻へと爽快に抜け、追うように程よい辛さと心地よいしびれが現れて味を際立たせ、後味をすっきりと引き締める。

外山博之氏 セレクト

「kimori シードル(スイート)」弘前シードル工房kimori ×
「能登の焼き栗棒」松尾栗園 (都内店舗は和光のみ)



D: 「kimoriシードル(スイート)」 弘前シードル工房kimori

りんご畑の中にある小さな醸造所で若いりんご農家たちが、自ら育てたりんごを持ち寄りシードルを造っている。酸味と甘みのバランスが良いサンふじを主な原料とし、果実感を損なわない自然な製法である「無ろ過製法」で、にごりや澱(おり)も残り、りんごの色と風味をそのまま感じられる。

E: 「能登の焼き栗棒」 松尾栗園 (都内取扱い店舗は和光のみ)

能登の栗農家・松尾さんが作る、糖度30度超えの焼き栗のみを丁寧にペーストにして棒状に固めた焼き栗棒。焼き栗以外の原材料は一切使っていない滑らかでしっとりとした食感は、冷やしてスライスするだけで自然を感じるスイーツとなる。

ソムリエ



千葉 麻里絵

日本酒ソムリエ/恵比寿 GEM by moto / 第14代酒サムライ 岩手県出身。日本全国の酒蔵とともに、専門知識と化学的知見から一人ひとりに合わせた日本酒を提供する日本酒ソムリエとして活躍。口内調味やペアリングというキーワードで新しい日本酒体験を作り、国内外の日本酒ファンを魅了している。2019年には第14代酒サムライに叙任。オンラインサロン「まりえ実験室」の立ち上げや、Youtube「千葉麻里絵のもろみラジオ」の配信と、精力的に活動が続いている。

<https://www.marie-lab.com/>



外山 博之 Maruta ソムリエ

2012年「Gris」マネージャー就任。ナチュラルからトラディショナルまで幅広いセレクトのワインを中心としたペアリングとそのアルコールの構成要素を表現したノンアルコールペアリングが好評を得る。2018年より「Maruta」のドリンクを監修。小規模生産のワインや発酵ドリンクのメニュー開発に携わる。2019年より京都「LURRA」に参加し、立ち上げ1年目でミシュラン一つ星を獲得。2021年に「Maruta」へ戻りディレクションを行う。

リニューアルオープン記念限定商品

『松本日出彦 武者修業 別詔』

本来、酒職人は、自身の酒蔵にて酒造りをするのが一般的です。それは、基本的に酒造りはチームで形成されており、他の酒蔵の人間が入れる事は、滅多にありません。それには、酒蔵ごとのこだわりや門外不出の伝統があるからです。しかし今回、酒職人 松本日出彦氏は、幸運にも、日本の中でもそれぞれのオリジナリティを確立している素晴らしい名酒造5蔵から、「一緒にお酒を造らないか。」と声が掛かったのです。松本氏は、自身が居た酒蔵を去り、自らの意志で酒造りの世界へ新たに挑戦する選択をしたのです。それは、松本氏曰く、『武者修業』。その『武者修業』にて、新たに生まれたのが、今回限りの発売で、取り扱いは和光のみとなる『松本日出彦 武者修業 別詔』です。特に、松本日出彦が拘ったのが、「直汲み」という製法。日本酒は、発酵した醪（もろみ）を絞って採取した液体で、通常は、絞った液体をタンクなどに移してから瓶詰めするのが一般的ですが、その際、液体が空気に触れると酸化が進み、風味が変化します。今回の「直汲み」は、通常の工程だと手間がかかり過ぎてあまり実施のしない「直汲み」にこだわり、日本酒が本来持っている、最もきれいな酒質をそのまま瓶詰めした、香味のバランスが優れている一本です。



『松本日出彦 武者修業 別詔』

- ・新政酒造×松本日出彦 直汲二〇二〇 (新政酒造)
 - ・仙禽×松本日出彦 (仙禽)
 - ・七本鎗 木桶仕込み (富田酒造)
 - ・田中六五 松本 (白糸酒造)
 - ・花の香 松本日出彦別詔 (花の香酒造)
- 各 税込 ¥8,580



松本 日出彦 酒職人

京都市出身。高校時代はラグビー全国制覇を果たす。4年制大学卒業後、東京農業大学短期大学醸造学科へ進学。卒業後、名古屋の酒蔵にて修業。以降、家業に戻り、寛政3年(1791年)に創業した老舗酒造「松本酒造」にて酒造りに携わる。2010年、28歳の若さで杜氏に抜擢。以来、従来の酒造りを大きく変え、「澤屋まつもと守破離」などの日本酒を世に送り出し、幅広い層の人気を集める。2020年12月31日、退任。以降、「武者修業」と題して、秋田「新政」、栃木「仙禽」、滋賀「七本鎗」、福岡「田中六五」、熊本「花の香」にて酒造りを共にする。今後、第2の酒職人としての人生を歩む。

ONESTORY

株式会社ONESTORY

期間限定のプレミアム野外レストラン「DINING OUT」をはじめ、地域の魅力の編集と発信に取り組むウェブメディア「ONESTORY」の運営など、独自の手法で地域の価値創造に取り組む専門会社。その土地にある自然、伝統、文化、歴史を掘り起こし、新たな価値として再編集し、国内外に向けて発信している。

プレミアム野外イベント「DINING OUT」とは

「日本に眠る愉しみをもっと。」をコンセプトに、毎回日本のどこかで数日だけオープンするプレミアムな野外レストラン。一流の料理人がその土地の食材を新しい感覚で切り取った料理を、その土地を最も魅力的に表現する場所と演出とともに、味覚だけではなく五感すべてで味わっていただく。食を通じて、地域に残された自然・文化・歴史・地産物等を再発掘・再編集し、世の中に効果的に発信するための新しい「地域の表現フォーマット」を目指している。

WAKO ANNEX GOURMET SALON

和光アネックス グルメサロン

住 所：東京都中央区銀座4丁目4-8 和光アネックス地階
電 話：03-5250-3101
定 休 日：無休（年末年始を除く）
営 業 時 間：10:30～19:30（日曜・祝日は19:00まで）
※各階によって営業時間が異なります
ア ク セ ス：東京メトロ銀座駅B1出口より徒歩すぐ
リニューアルオープン：2021年10月1日(金)



和光

株式会社和光

本 社：東京都中央区銀座4丁目5-11
電 話：03-3562-2111(代表)
代 表：代表取締役社長 石井 俊太郎
公 式 サ イ ト：<https://www.wako.co.jp>

