

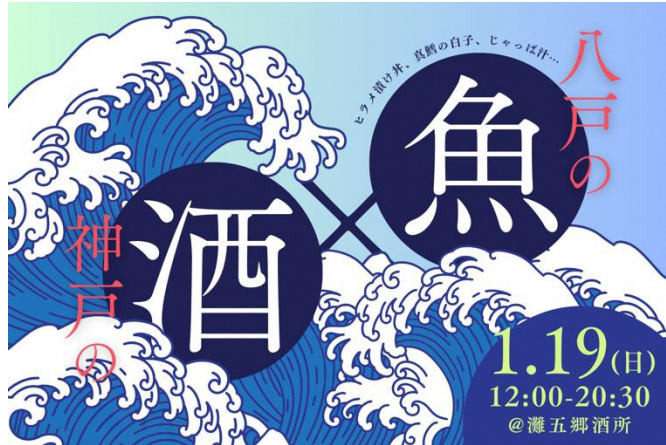


2024年12月31日

## 御影で、青森の冬の旬と灘の日本酒を楽しむ熱いグルメイベントが1/19（日）開催 「神戸の酒×八戸の魚～「大黒正宗」は魚と Teppan!～」

濃厚なヒラメの漬け丼や白子食べ比べ…獲れたて魚介のご当地グルメが漁師ごと出張

「食を醸す、を掲げる灘の酒蔵・株式会社安福又四郎商店(所在地：兵庫県神戸市、代表者：安福晴久)は、青森県八戸市の漁師や鮮魚店・飲食店などで作る「八戸水産価値向上実行委員会」と共同で、代表銘柄「大黒正宗」などの日本酒と、八戸の新鮮な魚介を使ったご当地グルメを合わせて楽しめるグルメイベントを、2025年1月19日（日）に御影の「灘五郷酒所」で開催します。



### ■灘の蔵元が、八戸の市場や鮮魚店で食べて感動した魚介の美味しさがコラボのきっかけに

30年前の阪神淡路大震災で木造蔵を全て失い、今は自社蔵を持たず白鶴酒造株式会社の蔵の設備を借りて酒造りを続ける「安福又四郎商店」。

今回の企画は、飲×食の組み合わせでより豊かな食体験を提案し続けてきた蔵元が、2024年夏、株式会社フェリシモ（神戸市）が企画する青森ツアーに参加したことがきっかけでした。早期の八戸の市場や鮮魚店で食べて感動した魚介の魅力を「ぜひ神戸の皆さんにも食べてほしい！」そして、その価値を伝えたいと活動する「八戸水産価値向上実行委員会」との出会いが今回のコラボレーションへとつながりました。



### ■八戸の魚介がうまい！～八戸の漁師がゲストで登場、目の前でさばかれる魚介を堪能～

青森県八戸市から直送で届けられる新鮮な魚介類を、現地で愛される食べ方でご提供。当日は実際の八戸の漁港の漁師によって目の前で捌かれていく様子も楽しめます。

- ・白身魚の概念を変える濃厚な味わい「ヒラメの漬け丼」「ヒラメの刺身」
- ・白子ポン酢派？焼き白子派？「真鱈白子の食べ比べ」
- ・魚介の旨みが凝縮された「じゃっぱ汁」であったまる
- ・貝料理を堪能「姫貝の酒蒸し」「ホッキ貝の唐揚げ」 など



(※当日提供されるメニューは、漁の状況等によって変更される可能性があります)

### ■神戸の酒がうまい！～蔵元がすすめる、魚に合う食中酒とのペアリングが楽しめる～

江戸時代より、食中酒としての日本酒を醸す酒蔵からは、灘の地酒「大黒正宗」や和牛のための日本酒「牛と鉄板」など、八戸の肴とペアリングさせた日本酒が登場。当日は蔵元からの酒造りの解説やペアリングの紹介も楽しむことができます。



- ・魚料理と引き立て合う絶品の食中酒「大黒正宗」とのマリアージュ
- ・魚介の出汁との組み合わせで新しい味わいを発見する「出汁割り」
- ・熱燗で温度による味わいの変化する、灘五郷酒所の「燗つけ体験」
- ・当日のメニューには、酒や酒粕を使ってさらに味わいを深める仕掛け

## ■イベント開催概要

### 【イベント名称】

神戸の酒×八戸の魚～「大黒正宗」は魚と Teppan!～

### 【開催日時】

2025年1月19日（日）12:00～20:30

### 【開催場所】

「灘五郷酒所」（神戸市東灘区御影本町3丁目11-2）※阪神御影駅より徒歩10分

### 【参加方法】

入り口で金券チケット綴りを購入し、チケットをフードやドリンクと引き換えてお楽しみいただけます。随時追加のチケット購入も可能です。開催時間内は出入り自由です。（入場料や予約は不要です）

### 【プレゼントゲット方法】

開催前日までに、SNSで「#大黒正宗のみたい」のタグと一緒にイベントについて投稿して下さった方には、当日、新酒のしぼりたてを1杯プレゼント！（投稿画面をお見せください）



【主催】株式会社安福又四郎商店

【協力】八戸水産価値向上実行委員会、灘五郷酒所、フェリシモ青森部

## ■イベント最新情報

イベントの最新情報は、酒蔵のSNS公式アカウントから配信中です。

・ X → @11th\_matashiro

・ Instagram → @matashiro\_brewery

## ■会社概要

□会社名：株式会社 安福又四郎商店 □代表者：安福 晴久

□所在地：〒658-0044 兵庫県神戸市東灘区御影塚町1-5-23

tel 078-851-0151 / fax 078-851-0156

□URL : <https://www.matashiro.jp/>

...今年で創業270周年を迎える灘五郷(御影)の日本酒蔵。兵庫県産の酒米、灘の酒造名水「宮水」を使用し、手造りでの少量生産を行う。コクとキレをもつ灘酒の正統として、宮水による“秋あがり”の特性を生かした「熟成させて旨みをのせていく」酒造りを得意とする。代表銘柄「大黒正宗」。

1995年の阪神・淡路大震災で木造蔵が全て倒壊。最後に残った鉄筋蔵が2013年に寿命を迎え廃業の危機を迎えるが、同灘五郷の白鶴酒造により蔵設備の共同使用を提案され、白鶴酒造の二号蔵内にて酒造りを継続している。



### 【本件に関するお問合せ先】

株式会社 安福又四郎商店 企画・広報担当：安福 愛

携帯：090-8365-9021

TEL：078-851-0151 FAX：078-851-0156

E-mail：11th.matashiro@gmail.com

※画像ダウンロードリンク → <https://photos.app.goo.gl/cP17XXjssmHmhBTL8>