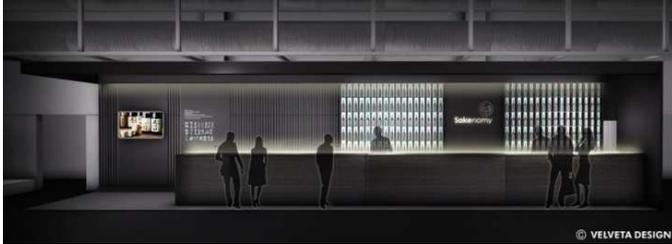




～日本の酒文化を世界に発信～

**中田英寿がイタリア・ミラノにて「SAKENOMY Project supported by e仕事」を
ミラノ万博開催にあわせて、2015年4月より順次展開！**



株式会社サニーサイドアップ(渋谷区千駄ヶ谷4-23-5/代表取締役社長:次原悦子)は、日本の酒文化を世界に発信するプロジェクト「SAKENOMY Project supported by e仕事 (サケノミー プロジェクト サポートド バイ イーシゴト)以下、SAKENOMY」を「2015年ミラノ国際博覧会 (以下、ミラノ万博)」が開催されるイタリア・ミラノにて、2015年4月14日 (火) から順次展開いたします。

■ 日本の酒文化を世界に広めてきた中田英寿

「SAKENOMY」とは、“Sake (=酒)”と“nomy (=～学)”を掛けあわせた造語。酒とその文化について学び、楽しみ、味わい親しむことを願って作られた、いわば“美酒学”を意味する言葉です。

本プロジェクト「SAKENOMY」は、東日本大震災で大きな支援を頂いた各国に対し「ありがとう」の気持ちを伝えるために、2012年7月、オリンピック開催中のロンドンにて、日本最高峰の酒を蔵元がサービスする日本酒バーとして中田英寿自身が展開したプロジェクト「N-bar (エヌバー)」が発端。2014年のブラジルワールドカップ期間中には、「nakata.net Cafe 2014」の一環としてサンパウロにも期間限定でオープンし、日本の酒文化を始めとした“日本の伝統文化の魅力”を世界中に広めてきました。

今回の「SAKENOMY」は、日研総業株式会社(本社:東京都大田区/代表取締役社長:清水浩二)と中田英寿が協同で取り組んでいる「モノづくりニッポン e 仕事×ReVALUE NIPPON」の一環として実施。日本酒や伝統工芸品など、“日本のモノづくりの魅力”を国内外に広く発信していきます。

■ “ミラノ万博＝食の万博”のタイミングで、日本の酒文化を世界に発信！

そして今回、万博史上初めて“食”をテーマに据えたミラノ万博が開催されるタイミングにあわせて、「SAKENOMY Project supported by e仕事」をイタリア・ミラノにて展開いたします。ミラノ万博は「地球に食料を、生命にエネルギーを (Feeding the Planet, Energy for Life)」をテーマに、5月1日(金)～10月31日(土)の期間に開催される万博。既に約140か国以上が参加表明しており、想定入場者数は約2,000万人以上。まさに、世界中の食文化や食に関する情報がミラノに集結するタイミングでの展開となります。

■ ミラノ全体が“日本色”に染まる!? ミラノ市内の有名レストラン・ホテル・バーも巻き込んで展開！

「SAKENOMY Project supported by e仕事」は、主に3つの場所とタイミングを軸に、ミラノ市内各地で展開されます。

まず、毎年世界中から30万人以上が訪れる世界最大規模の家具見本市「ミラノ・サローネ 2015」の期間中 (4月14日(火)～19日(日))に、同イベント内で開催される「TOKYO DESIGN WEEK in MILANO 2015」エキシビション内で展開される「SAKENOMY PRE-EXPO」。

次に、ミラノ万博開催と重なる6月19日(金)～24日(水)の期間、ミラノの人気カフェ「スイスコナー」にて展開される本プロジェクトのメインを担う「SAKENOMY」。そして、上記ベース店とは別に、ミラノ市内各地のレストランなどミラノの人気レストランやバーとコラボレートし、万博期間中に日本酒を楽しめるバーを展開するサテライト型の「SAKENOMY Satellite」。ミラノ万博開催のタイミングを軸に、ミラノ市内全体を巻き込んでプロジェクトが展開いたします。

■ 日本酒、美濃焼、伝統工芸…「ジャパノオリティ」にまつわる様々なコンテンツを発信

「SAKENOMY Project supported by e仕事」には、FIFAワールドカップ南アフリカ大会オフィシャルライセンスプロダクトとして日本酒の販売も行っていった「はせがわ酒店」の協力の下、日本を代表する酒蔵32蔵・33銘柄が参加。蔵元達が実際に現地ミラノに向かい日本酒を振る舞います。また、日本酒は岐阜県多治見市・瑞浪市・土岐市の協力により、美濃焼で作られたオリジナルグラスで提供。そのほか、ミラノ万博のテーマである“食”にまつわるイベントなど多数の催しを実施していく予定です。

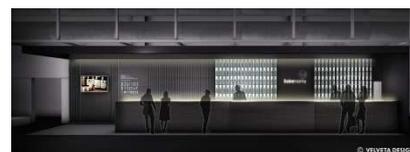
日本の食文化や伝統文化の素晴らしさといった「ジャパノオリティ」を、年齢・性別・国境を越えたとすべての人々に提案し、日本の魅力を再発信する本プロジェクト。今後の情報発信にも是非ご期待ください。

《この件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先》
SAKENOMY 広報事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)
担当: 奥山 (080-4170-8689)、福田(080-3398-6482)
E-mail : milanocafe@ssu.co.jp TEL : 03-6894-3201 FAX : 03-5413-3051

1 SAKENOMY PRE-EXPO (サケノミー プレエキスポ)

ミラノ・サローネ期間中に「日本のクリエイティブ&文化輸出」を掲げて出展される総合エキシビジョン「TOKYO DESIGN WEEK in MILANO 2015」内にて展開。

- 営業期間 : 2015年4月14日(火)~2014年4月19日(日)
4月13日(月)レセプションパーティ ※期間中無休
- 場所 : ミラノ・サローネ「TOKYO DESIGN WEEK in MILANO 2015」内
(58 Via Tortona)
- コンテンツ : 日本最高の日本酒、焼酎などを造る蔵元による「お酒」のサービス
日本文化の伝達を目的とした伝統工芸品の展示やイベントの開催



2 SAKENOMY (サケノミー)

最新のファッションやカルチャーが集まるミラノの中心部に位置する人気カフェ「スイスコナー」にて期間限定で展開。

- 営業期間 : 2015年6月19日(金)~2014年6月24日(水) 予定 ※期間中無休
- 場所 : イタリア・ミラノ カフェ「スイスコナー」
(Via Palestro, 2 - 20121 Milano)
- コンテンツ : 日本最高の日本酒、焼酎などを造る蔵元による「お酒」のサービス
日本文化の伝達を目的とした伝統工芸品の展示やイベントの開催
日研総業「モノづくりニッポン e仕事×ReVALUE NIPPON」プロジェクト関連イベント



3 SAKENOMY Satellite (サケノミー サテライト)

ミラノの人気レストランやバーとコラボし、ミラノ万博期間中に日本酒を楽しめるサテライトバーを展開。

- 【和食店】ミラノで人気の和食店「Finger's」「IYO」にて日本酒を提供
- 【ホテル】「Four Seasons」など有名ホテル内にて日本酒を提供
- 【レストラン】「D'O」「Langosteria 10」など人気イタリアンレストランにて日本酒を提供

※新規サテライト店舗の情報は、nakata.netにて順次公開予定です。

<http://nakata.net/milano2015/>



Sakenomy とは…

「SAKENOMY」とは、「美食文化、美食学」という意味合いといわれる『gastronomy（ガストロノミー）』のように、酒とそれに関わる文化について学び、楽しみ、味わい親しむことを願って作られた造語。いわば“美酒学”。
 芸術家・北大路魯山人が、書や絵画、陶芸などあらゆる分野の才能を開花する一方で、四季折々の日本の食材とそれを食する文化を愛したように、酒を飲むだけでなく、日本酒文化を広い視点で伝えることを目的とし命名しました。

【コンテンツ① 日本の酒蔵自身によるお酒の提供】

「SAKENOMY」には、「日本の酒文化の魅力を世界に発信したい」という想いで集結した、日本全国各地32の酒蔵（33銘柄）が参加。現地・ミラノでは、蔵元自らが日本酒や焼酎のサービスを実施します。

【東北】南部美人（岩手）／伯楽星（宮城）／勝山（宮城）／十四代（山形）／写楽（福島）
 【関東】来福（茨城）／鳳凰美田（栃木）／琵琶のささ浪（埼玉）
 【中部】八海山（新潟）／御湖鶴（長野）／アルガブランカ（山梨）／醴泉（岐阜）／磯白慢（静岡）／初亀（静岡）／天狗舞（石川）
 【関西】作（三重）／紀土（和歌山）／雑賀（和歌山）／鶴梅（和歌山）／松の司（滋賀）
 【中国・四国】東洋美人（山口）／瀬祭（山口）／雨後の月（広島）／酔鯨（高知）／美丈夫（高知）／安芸虎（高知）／ダバダ火振（高知）
 【九州】三井の寿（福岡）／兼八（大分）／横山五十（長崎）／中々（宮崎）／一尚（鹿児島）／晴耕雨読（鹿児島）

協力：はせがわ酒店



【コンテンツ② 美濃焼の“酒器”を通しての伝統文化の発信】

日本酒は、燗しても・常温でも・冷やしても美味しく飲むことができるだけでなく、味わう器によっても香りや味が異なるという世界でも珍しいお酒で、そのような繊細な違いを楽しむことは、日本の食文化の特長ともいえます。

今回のミラノでは、岐阜県多治見市・瑞浪市・土岐市の協力により、美濃焼で作られた日本酒に合うオリジナルグラスで提供。また、6月に実施する「SAKENOMY」では、ほかにもワイングラスや漆器といった酒器の違いによる、香りや味わいの違いもお楽しみいただけるよう、様々な酒器をご用意する予定です。



【コンテンツ③ 日本酒情報検索アプリ「Sakenomy」からの情報提供】

株式会社エムティーアイと中田英寿が共同で開発し、2015年1月にスマートフォン向け日本酒情報検索アプリとして配信された「Sakenomy」。約6,000種類もの日本酒の情報をラベルをスマートフォンでスキャンするだけで簡単に検索でき、「自分が飲んだ日本酒のメモ機能や味覚にあう日本酒をレコメンドしてくれる機能」を搭載したアプリとして、幅広い年代のユーザーに親しまれています。この4月から、「Sakenomy」の英語・イタリア語バージョンが登場。アプリという最新技術を通じて、日本伝統の日本酒の魅力を発信していく試みを実施します。



「SAKENOMY PRE-EXPO」空間デザイン

長谷川喜美（ベルベッタ・デザイン）

ベルベッタ・デザイン代表。「空気をデザインする」をテーマに、2013-14年の東京デザイナーズウィークでは28年の歴史で初の女性クリエイターとして会場をデザイン。2015年ミラノサローネTDWでは日本ブース全体の空間デザインも手掛ける。2014年には丸の内のクリスマスデザイン、空間演出を手掛ける等、その活動の場は多岐に渡る。フランス国民美術協会（S.N.B.A.）主催サロン展 2014金賞/DDA産業大賞/DDA優秀賞など多数受賞。



2002年
日韓W杯



● nakata.net Cafe 2002



“Welcome to Japan”をコンセプトに、海外から集まるサポーターに対して、日本をもっと理解し滞在を楽しんでもらうためにホスピタリティ機能を充実させたコンシェルジュカフェとして、様々な情報とサービスを提供。

- 営業期間 2002年4月19日（金）～7月14日（日）
- 場所 東京国際フォーラム Aブロック2F

2006年
ドイツW杯



● nakata.net Cafe 2006



“国籍を問わず、みんなが一体となってサッカーを楽しめる場所”として一緒に盛り上げられる場所を作りたいという中田の想いから開催。

- 営業期間 2006年4月25日(火)～7月16日(日)
- 場所 東京都北青山3-11-7

2010年
南アフリカW杯



● nakata.net Cafe 2010



中田英寿が国内外の“旅”を通じ、肌で感じ、吸収したものを取り入れ、「Revalue NIPPON 日本再発見」をテーマに開催。パブリックビューイングも実施。

- 営業期間 2010/4/27(火)～7/19(月・祝)
- 場所 東京都渋谷区神宮前1-22-6

2012年
ロンドン五輪



🇬🇧 ARIGATO in LONDON 日本酒バー「N-Bar」



ロンドンオリンピックの開催期間に中田英寿が震災での各国の支援を“ありがとう”の気持ちを含めて日本酒バー「N-Bar」を実施。日本最高峰のお酒を実際に蔵元にサービスすることで、日本の文化を伝え、楽しんでもらうことが出来るバーをロンドンで営業。

- 営業期間 2012年7月28日(土)～8月11日(土)
- 場所 ロンドン市内カウンティホール

2014年
ブラジルW杯



🇧🇷 nakata.net Cafe 2014 @サンパウロ



ブラジル・サンパウロで人気のカフェ「Octavio」とコラボレーションして、「和食」「日本酒」「和菓子」「美濃焼」など、日本の文化や技術、伝統の素晴らしさといった「ジャパニスタイル」を発信。日本全国各地から選ばれた14の酒蔵の蔵元自らが日本酒や焼酎のサービスを行う「N-Bar」も設置された。

- 営業期間 2014年6月12日(木)～6月26日(木)
- 場所 ブラジル・サンパウロ Octavio Cafe

2015年
ミラノ万博



🇮🇹 Sakenomy

《この件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先》
 SAKE BAR for Sakenomy 広報事務局（株式会社サニーサイドアップ内）
 担当： 奥山（080-4170-8689）、福田（080-3398-6482）
 E-mail : milanocafe@ssu.co.jp TEL : 03-6894-3201 FAX : 03-5413-3051