



“食の万博”開催中の  
イタリアからのニュースです!!

## 中田英寿プロデュース日本酒バー

### 「SAKENOMY Project supported by e仕事」オープングレセプション

～海外でも日本酒ブーム到来!! ミラノから“日本の酒文化”を世界へ!～  
日本の有名酒蔵らが集結し、ミラノで日本酒バーを期間限定OPEN!  
SAKENOMYを通じ「日本酒を世界の人たちに楽しんでほしい」

日程 : 2015年6月19日 (金) 19:00～ ※イタリア現地時間  
場所 : イタリア・ミラノ SWISS CORNER (Via Palestro, 2 - 20121 Milano)  
出席者 : 中田英寿、SAKENOMY 協力関係者



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6月20日 (土) から6月24日 (水) の間、期間限定オープンいたします。(http://nakata.net/milano2015/)  
「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む「モノづくりニッポン e 仕事×ReVALUE NIPPON(http://1145.jp/monozukuri/)」の一環としてオープン。日本酒や伝統工芸品など、“日本のモノづくりの魅力”を世界に広く発信することを目的として実施されます。

オープンに先駆けて、6月19日(金)にはオープングレセプションを開催。日本からは全国各地の18名の蔵元が「SAKENOMY」に集結し、33銘柄の最高峰のお酒を招待客らに提供しました。イタリア国内で絶大な人気のイタリアンレストラン「D'O」のオーナーシェフであるDavide Oldani(ダビデ・オルダーニ)氏からは、日本酒(品名:紀土/和歌山県)を使ったスペシャルメニュー「SAKEのリゾット～「O'Sakenomy riso by Davide Oldani」～」が振る舞われました。

日本酒は、中田が「ワインと同じく、香りを最大限楽しめるように」と考案したオリジナルの美濃焼のワイングラスにて提供。「日本酒は温めて小さな器で飲むものだと思っていた。冷たいまま陶器のグラスで飲んだのは初めて。まるでワインのようなフルーティーさと飲み口だった」とイタリアの人々も驚いた様子でした。

レセプションには、美濃焼のワイングラスの製作に携わった公益社団法人美濃陶芸協会の林恭助会長や、「モノづくりニッポン e 仕事×ReVALUE NIPPON」プロジェクトに携わった、人間国宝で漆芸家の室瀬和美氏も日本から駆けつけました。また同プロジェクトに参加した研修生5名も参加し、この日のために室瀬氏に弟子入りし製作を進めてきた“漆塗りの酒器”を披露。

研修生の土岐絵理(21)さんは、「3ヶ月間という短い期間でしたが、モノづくりの大変さと厳しさ、そして面白さを学びました。本当に一人前になるには、まだ何十年も修行が必要だと感じました」と酒器づくりの思い出を語りました。

自身も多くの時間を過ごしたイタリアで、日本酒文化の普及活動を行った中田は、「世界の人たちに日本酒をもっと楽しんでほしい。この取り組みがきっかけになるといいですね」とコメント。日本酒を振る舞った酒造の方々も「丹精込めて作ってきた酒を、イタリアはもとより世界の皆さんに楽しんでほしいです。こうやっていろいろな声を聞くのが次の酒づくりに生きてと思います」と日本酒を世界へ広める意気込みを語りました。

#### 《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 運営事務局 日本国内担当 : 奥山 (080-4170-8689) / 岩崎(090-1796-6108)  
E-mail : milanocafe@ssu.co.jp TEL : 03-6894-3201 FAX : 03-5413-3051  
現地担当 : 福田 (080-3398-6482) / 小久保 (080-3733-1081)

# 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。

## 1 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する日本酒バー。

- 営業期間 : 2015年6月19日（金）～2014年6月24日（水） ※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



## 2 SAKENOMY Satellite (サケノミー サテライト)

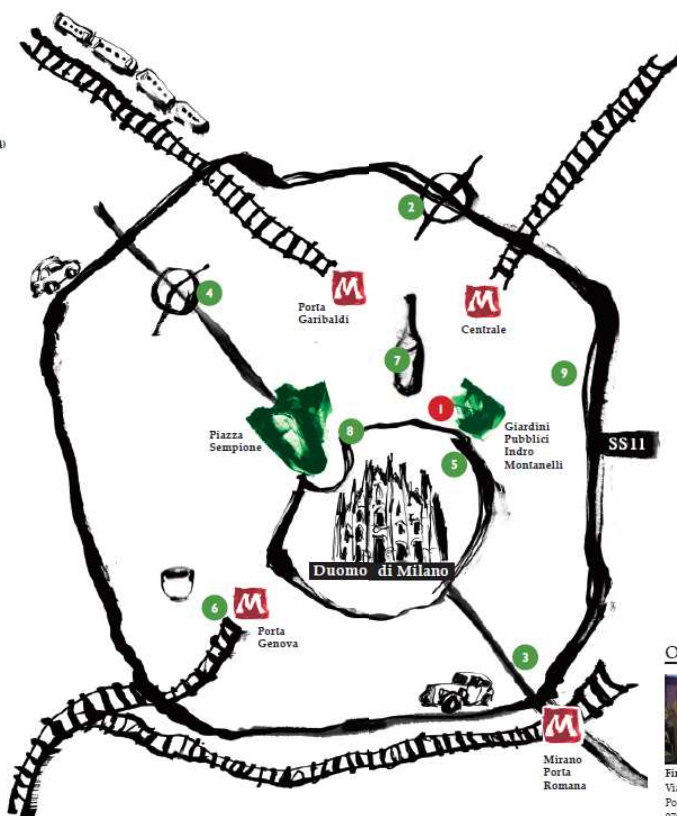
5月～10月の期間中に順次、ミラノの人気レストランやバーとコラボし、ミラノ万博期間中に日本酒を楽しめるサテライトバーを展開。

【和食店】ミラノで人気の和食店「Finger's」「IYO」などで日本酒を提供

【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

- 
- 1 Swiss Corner \*SAKENOMY (June 20-24)  
Via Palestro 2, 20121 Milano  
02 7632 0360
  - 2 Finger's Garden  
Via Keplero 2, 20124 Milano  
02 606544
  - 3 Finger's Milano  
Via San Gerolamo Emiliani 2,  
20135 Milano  
02 54122675
  - 4 Ristorante Giapponese Iyo  
Via Piero della Francesca 74,  
20154 Milano  
02 4547 6898
  - 5 Four Seasons Hotel  
Via Gesù 6/8, Milano  
02 77088



- 6 Langosteria 10  
Via Savona, 10, 20144 Milano  
02 5811 1649
- 7 Zazà Ramen  
Via Solferino, 48, 20121 Milano  
02 3679 9000
- 8 Sushi B  
Via Fiori Chiari 1A, 20121 Milano  
02 89092640
- 9 Poporoya (Sake retail)  
Via Bartolomeo Eustachi,  
17 20129 Milano  
02 2940 6797

### Others / Altri



Finger's Porto Cervo  
Via Porto Vecchio, 07021  
Porto Cervo-OT  
0789 908050  
(Open only in summer)



D'O Davide Oldani  
Via Magenta 18, San Pietro  
all'Olimo, 20010 Cornaredo  
02 9362209



# 酒のコンテンツ

## 【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）／磯自慢（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）／獺祭（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



## 【中田考案！“美濃焼のワイングラス”を通して、工芸の美を世界へ】

中田と公益社団法人 美濃陶芸協会が協同で、SAKENOMYのためだけの白い美濃焼のワイングラスを製作。「おちょこなどの伝統的な酒器を発信するだけでなく、ワインと同じように日本酒の香りを最大限楽しめるように、形にこだわりました」と中田自身のこだわりも随所に光る出来栄に。「日本の工芸の美しさが、イタリアの酒文化に触れて、より多くの人に日本文化の素晴らしさを伝えたい」という中田の想いがこめられたオリジナルグラスです。



# モノづくりのコンテンツ

## 【研修で制作した酒器でお酒を提供】

モノづくりによって日本の若者の働き方を豊かにする「モノづくりニッポン e 仕事 × ReVALUE NIPPON」プロジェクト。今回のプロジェクトは、日本の伝統文化や技術の高さ、“ジャパंकオリティ”を国内外に伝え、次世代に繋いでいく一流の「塗師」を育成することを目的にスタートしました。漆芸家で「蒔絵」重要無形文化財保持者（人間国宝）の室瀬和美氏のもとに5名が弟子入りし、約3ヶ月間に渡り、漆塗りの“酒器”を製作。この6月のSAKENOMYレセプションにてお披露目され、実際に研修生らも日本酒を自身が作った酒器で提供しました。



## 【SAKENOMYの店の看板は“酒樽”】

「SAKENOMY」開催にあわせ、店舗の看板に“酒樽”を使用。酒樽中央の「SAKENOMY」の文字は、今回のテーマでもある「塗り」にフォーカスし、日本古来より重宝されてきた「漆」で塗られています。ロゴを塗ったのは、一般より塗りをテーマに「塗師」として募集した研修生によるもの。蒔絵の人間国宝である室瀬和美氏の手ほどきを受けながら完成させました。



## 絵馬を通じた文化交流

SAKENOMY内には「絵馬」を書くスペースを設置。日本で塗りを学んだ、塗師スタッフ達が日本の伝統的な「絵馬」に、SAKENOMYに会場されたお客様の“願い”を書くことを塗りの技術をもってサポート。完成された絵馬は、後日、下賀茂神社に奉納されます。



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2 F

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が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