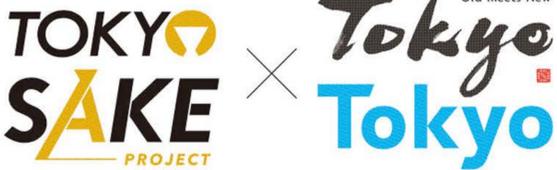


見ごろ、飲みごろ、東京



大都会、アスファルト、最先端といったイメージとは裏腹に、きれいな地下水や伏流水に恵まれている東京。都内の九つの酒蔵では今日も、現代人にも愛される創意工夫に満ちた酒が醸されている。おいしい水と米が、腕利きの杜氏によって江戸で愛された酒に生まれ変わるその現場を、ちょっと見に行こう。

# 酒蔵めぐりで発見 新たなTOKYOの魅力

**小澤酒造** (大) (試飲可) (食どころあり) (CP)  
**田村酒造場** (大) (CP)  
**石川酒造** (大) (試飲可) (食どころあり) (CP)  
**豊島屋酒造** (大) (試飲可) (食どころあり) (CP)  
**東村山** (大) (試飲可) (食どころあり) (CP)  
**中村酒造** (大) (試飲可) (食どころあり) (CP)  
**野崎酒造** (大) (試飲可) (食どころあり) (CP)  
**小澤酒造場** (大) (試飲可) (食どころあり) (CP)  
**野口酒造店** (大) (試飲可) (食どころあり) (CP)  
**東京地酒ショップ** (大) (試飲可) (食どころあり) (CP)

**見学可(要予約)**  
**試飲可**  
**食どころあり**  
**キャンペーン参加**

各酒蔵の営業時間などはこちらから

**1 武蔵御嶽神社**  
 御岳山の山頂にある神社。守り神の「おいぬ様」にちなみ、犬を連れて訪れる人も多し。  
 JR青梅線「御嶽」駅から徒歩約25分  
 9:00~16:00  
 東京都青梅市御岳山176

**2 秋川渓谷**  
 秋川が流れる大自然のもと、バーベキューやキャンプ、釣り、紅葉狩り、温泉などが楽しめる。四季折々に表情を変える雄大な景色は見ごたえたっぷり。  
 JR五日市線「武蔵五日市」駅から徒歩バス  
 施設により異なる

**3 北山公園**  
 新東京百景にも選ばれた、秩山丘陵を背景にした自然豊かな公園。6月に「東村山高瀬まつり」が開かれる。9~10月はヒガンバナが見ごろ。  
 西武新宿線「東村山」駅から徒歩約20分  
 8:30~17:00  
 東京都東村山市野口町4-50

**4 拝島大師(本堂院)**  
 1月2・3日に、日本一早いだるま市が開かれることで有名な厄よけ大師。八角円堂、弁才天堂、文殊楼など境内には見どころが多い。  
 JR西武拝島線「拝島」駅、JR「立川」駅から徒歩で「拝島大師」下車すぐ  
 東京都昭島市拝島町1-6-15

**5 大國魂神社**  
 1900年以上の歴史を持つ武蔵国総社。毎年5月5日を中心に行われる例大祭「くらやみ祭」がとくに有名。  
 JR「府中本町」駅、京王線「府中」駅から徒歩約5分  
 6:30~17:00(4月1日~9月14日は6:00~18:00)  
 東京都府中市宮町3-1

**「西国の酒に負けるな!」 18世紀に発展した東京の酒造り**

東京の酒造りの起源は定かではないものの、都内に現存する最も古い酒蔵の創業は1596年。16世紀にはすでに、酒造りの文化が芽生えていた。

1603年、徳川家康によって江戸幕府が開かれると江戸の町は急速に発展を遂げ、人口が増えるにつれて飲食の需要が拡大。灘・伏見に代表される西国の酒が「くだり酒」ともてはやされるなか、時の老中・松平定信が東西の経済摩擦の解決に乗り出した。

1790年、幕府は地元の有力酒造家を集めて優良酒製造の相談を行い、幕府所有の米14,700石(2,205t)を貸し与えて上精白酒3万樽の製造を命じた。こうして誕生した優良酒は直接江戸の民

衆に販売されるようになり、この頃から江戸の酒造業は一段と発展したと考えられている。

**個性豊かな九つの酒蔵で 東京の伝統と革新に触れる**

東京に現存する酒蔵は全部で九つ。多くは多摩地域に集まっているが、2011年には港区にあった酒蔵・若松屋が100年以上の時を経て「東京港醸造」として復活。23区内で唯一の酒蔵として奮闘している。都内の酒蔵は、すべて新宿駅を起点に約80分以内のエリアに収まっており、いずれもアクセス良好で日帰りも可能。食事どころを併設している酒蔵もあり、日本酒を飲みながら地場産の料理に舌鼓といった、ぜいたくな過ごし方も楽しめる。

酒蔵をめぐると気づくのが、どの蔵も伝統の技や新たな挑戦によってこだわりの酒を生み出して

いるということ。クラシックとモダンを融合させ「生酛純米吟醸 東京蔵人」を生み出した小澤酒造、甘口へと大胆にシフトした「多満自慢」の石川酒造、酵母による香りの表現で時代のニーズに応える「千代鶴」の中村酒造、「丁寧に造って、丁寧に売る」田村酒造場、夜の酒蔵見学を行っている豊島屋酒造、社長自らが杜氏となった野崎酒造、地酒「桑乃都」の味を守りながら新たな道を模索する小澤酒造場、東京都のおいしい水道水を使用してビル内で酒を造る東京港醸造、酒粕ラテが楽しめる蔵カフェ併設の野口酒造店と、蔵ごとの個性がぎわ立つ。

それぞれの酒蔵や、立川の東京地酒ショップで土地の酒を手に入れ、東京の酒蔵の歴史とこだわりを思いをはせながら美酒に酔う。そんなひとときをぜひ味わってほしい。

**CP マークの酒蔵をめぐってSNSに投稿**

TOKYO SAKE PROJECT オリジナル  
**「ほんしゅグリア」**  
**プレゼントキャンペーン**

都内の酒蔵を見学してその様子をSNSでアップしよう。酒蔵のスタッフに「#tokyosakeproject」「#tokyotokyo」のハッシュタグを付けた投稿画像を見せると、その場で日本酒カクテルのもと「ほんしゅグリア」をプレゼント。東京の地酒をカップに注いで、おしゃれにカクテルが楽しめる。詳しくは店頭で確認を。

キャンペーン参加店・酒蔵/  
 石川酒造/小澤酒造/田村酒造場/  
 豊島屋酒造/中村酒造/東京地酒ショップ

[キャンペーン期間]  
 11月20日頃から  
 2020年3月31日(木)まで

※写真はイメージです  
 ※1人1本までとなります  
 ※数量には限りがあります  
 ※20歳未満の方はキャンペーンに参加できません  
 ※TOKYO SAKE PROJECT提供

このポスターが目印!

**What's TOKYO SAKE PROJECT**

「東京の日本酒」を通して、東京の魅力の発信を目指すプロジェクト。朝日新聞社と東京都酒造組合が「東京の魅力発信プロジェクト」の一環として、様々な企画を展開しています。  
 ※東京の魅力発信プロジェクトとは、東京ブランドアイコン「Tokyo Tokyo Old meets New」を効果的に活用しながら、東京および東京観光財団が民間事業者と連携し、東京の魅力などを発信する事業です

公式サイトはこちら! ▶ <https://www.asahi.com/ads/tokyosakeproject/>

伝統を継承しながら新しさを取り入れ、今も愛され続ける東京の日本酒。その魅力を伝えるために、各蔵の「伝統と革新」を紹介するウェブサイトを立ち上げました。酒蔵の周りには観光地や、酒器・食・歴史など、東京の日本酒の様々な楽しみ方を紹介しています。公式サイトでは各蔵のプロモーション動画も公開中。

[TOKYO SAKE PROJECT 主催] 朝日新聞社メディアビジネス局、東京都酒造組合