

和光アネックス グルメサロンがリニューアル！

2021年10月1日（金）、和光の食の館、和光アネックスの地階 グルメサロンがリニューアルオープンします。

お中元やお歳暮など、大切な方への贈答品を選んでいただくフロアとして人気のグルメサロン。今後は、ギフト好適品に加え、「時の食品館」をテーマに、お家で過ごす日常が少し特別で、豊かな時間となる、日本ならではの旬や、時を重ねていくことで熟成していくおいしさ、楽しさをご提供します。

特に、新設した「FIND OUT ABOUT NIPPON」コーナーでは、日本各地からの知る人ぞ知る季節の味覚、ストーリーのある意外なペアリングなど、新しい発見を楽しんでいただけます。さらに、リニューアルオープンを記念して、実店舗では、ここでしか手に入らない、酒職人 松本日出彦さんが5つの蔵元と作り上げた日本酒（すべて直汲み）と、食のプロフェッショナルがセレクトした食品とのペアリングもご提案します。

日本中の旬のおいしさをお届けする、和光アネックス グルメサロンにぜひご期待ください。



松本日出彦 武者修業 別誂

左から 仙禽、白糸酒造、富田酒造、新政酒造、花の香酒造 各 税込¥8,580

松本日出彦 武者修業 別誂

28歳の若さで杜氏に抜擢された松本日出彦さんは、従来の酒造りを大きく変えた日本酒を世に繰り出し、幅広い層から人気を集めています。5つの蔵元とコラボレーションした日本酒は、中間部の中汲みを、さらに「直汲み」したものをご用意しました。搾りの中で最もきれいな酒質で香味のバランスが優れています。

■画像を掲載いただける際はメールにてお送りしますので、弊社 企画部 宣伝販促までお問い合わせください。

■このリリースに関するプレスの方のお問い合わせは、下記までお願いいたします。

〒104-8105 東京都中央区銀座4丁目5-11 株式会社 和光 企画部 宣伝販促

TEL:(03)3562-2111(代表) (03)5250-3127(直通) FAX:(03)5250-3133

ペアリング

2人の食の専門家が新しい発見のあるペアリングを提案。リニューアルオープン時は15種が店頭にあります。



セレクター 千葉麻里絵さん

日本酒ソムリエ・恵比寿 GEM by moto ・第14代酒サムライ

全国の酒蔵とともに、専門知識と化学的知見から日本酒を提供する日本酒ソムリエ。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提案、国内外の日本酒ファンを魅了している。



千葉さんコメント

松本さんとのコラボレーションによりキレイな甘口、洗練さが感じられます。七本鎗ならではの良さである武骨で土っぽいところに柿を合わせ、さらにキレを出したかったので山椒と合わせました。実山椒と柿を交互に食べながら日本酒を飲んでいただきたいです。



七本鎗 武者修行 木桶仕込み（富田酒造）

× ひなみ柿 ドウミセック/デセック（陽菜実園）

× 実山椒（飛驒山椒）



×



千葉さんコメント

オリーブオイルを甘酒に数滴入れることにより、甘酒につるっとしたテクスチャーが加わり、まるでビシソワーズのようなスープに変化します。さらにオリーブオイルの青い香りも立ちますので、その香りと共に融合したオリーブオイルと甘酒のテクスチャーをお楽しみください。この飲み方は甘酒の蔵元さんも推奨しています。

甘酒 とうのや要 × エキストラバージンオリーブオイル アグリオリーブ

■画像を掲載いただける際はメールにてお送りしますので、弊社 企画部 宣伝販促までお問い合わせください。

■このリリースに関するプレスの方のお問い合わせは、下記までお願いいたします。

〒104-8105 東京都中央区銀座4丁目5-11 株式会社 和光 企画部 宣伝販促

TEL:(03)3562-2111(代表) (03)5250-3127(直通) FAX:(03)5250-3133



セレクター 外山博之さん

Maruta ソムリエ

ソムリエとして経験を積み、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取得。現在、Marutaでドリンクを中心としたディレクションを行う。



×



外山さんコメント

焼き栗が持つフルーティーなバラのような香りと、シードルのフルーティーな香りが同系統の香りです。焼き栗の甘みをさらに引き出すために、スイートなシードルがちょうど合っています。

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



×



外山さんコメント

生ハムの中にある燻製香と番茶の燻製香がマッチし、さらに番茶の中に含まれるミネラル分が短角牛の中にある旨みをさらに引き出してくれます。

政所平番茶（茶縁むすび） × 長期熟成和牛生ハム 岩手短角牛 ^{セシーナ} Cecina Nouveau～12カ月熟成～

（肉のふがね）

和光アネックス グルメサロン

〒104-0061 東京都中央区銀座4丁目4-8 和光アネックス 地階

(03) 5250-3101

10:30～19:30（日曜・祝日は19:00まで）

◎9月28日（火）～30日（木）の期間は臨時休業いたします。

■画像を掲載いただける際はメールにてお送りしますので、弊社 企画部 宣伝販促までお問い合わせください。

■このリリースに関するプレスの方のお問い合わせは、下記までお願いいたします。

〒104-8105 東京都中央区銀座4丁目5-11 株式会社 和光 企画部 宣伝販促

TEL:(03)3562-2111(代表) (03)5250-3127(直通) FAX:(03)5250-3133