

足すには 足すだけの 理由がある。

清酒「金升」とシェリー酒は、いずれもアルコール添加をした酒です。古くは江戸元禄期の酒造技術書「童豪酒造記」に焼酎を加えることにより「味がしゃんとし、足が強く候」とあります。これが現代の清酒製造におけるアルコール添加の原型で、金升酒造は敢えてこの製法にこだわりを持っています。スペイン・アンダルシア地方で造られるシェリー酒は、白ワインにフロールと呼ばれる酵母の働きとブランデー添加の効用が加わり、独特の風味が熟成されたものです。酒蔵の佇まいの中で、このような製法による「清酒」と「シェリー酒」をお料理とともに味わって頂きながら、踊りと歌と楽器の織り成すフラメンコの調べをお楽しみ下さい。

【清酒】

米、米こうじ、水及びその他政令が定める物品を原料として発酵させて、こしたものを。政令で定める物品はアルコール、しょうちゅう、などとする。(ただし重量の合計が米の重量の百分の五十を超えないものに限る。)

※酒税法第3条第7号ロ及び施行令第2条より抜粋。

【シェリー酒;甘味果実酒】

実酒にブランデー等を加えたもの。

※酒税法第3条第14号ニより抜粋。

清酒

【金升;朱ラベル・碧ラベル】



金升



朱ラベルは地元産酒造好適米「越淡麗」に自社製造の米焼酎を、碧ラベルは同じく「五百万石」に醸造アルコールを添加した酒です。このような添加製法には酒の香りを引き出したり、キレを良くすると云った効果があります。飲み飽きしない食中酒を標榜する金升の代表銘柄です。

シェリー酒【Bar Don Gonzalo】

店主:佐藤 喜之

東京でバーテンダーの修行中にシェリーと出会い、その奥深さにはまる。2002年に第1回アンダルシア州公認ヴェネシアドール試験に合格し、バーテンダー&ヴェネシアドールとして歩み始める。新潟に帰郷後、Bar NPUを経て、現在のBar Don Gonzaloに至る。シェリーをこよなく愛する酒場を自負し、新潟にシェリーを広めるため、日々様々な角度からのアプローチを試みている。

Don Gonzalo



新潟市中央区西堀前通
8番町1511 1F
tel.025-224-1031

升々楽座

masu-masu rakuza



料理【手紙】

店主:廣岡 雅志

大学卒業、古町「雪花」にて板前修業を開始。板長の独立に伴い、新潟駅南「旬香茶寮あをせ」にて、日本料理の基礎を3年間学ぶ。上京後、京都くずし割烹「枝魯枝魯」がプロデュースをつとめる原宿「上下西東」にて、5年半料理長を務めるまで勤務。30歳で帰郷し、家業の割烹北辰館、ダイニングひなで勤務後独立。地方でも日常使いできる割烹を目指し、「手紙」をオープン。この夏で3年目を迎えた。



てがみ



新潟市
大栄町7-1-9
tel.0254-21-2950

フラメンコ

【田中紀子、山田ナオリ、池川史洋、容昌】

FLAMENCO at MASU-MASU RAKUZA

田中 紀子

1977年生まれ。新潟中央高校ダンス部に入り、ダンスを始める。ダンスの道を志し、日本女子体育短期大学舞踊専攻へ入学。そこでフラメンコに出会う。卒業後はスペインへも渡り、本場のフラメンコを学ぶ。現在は新潟市を中心に、県内6箇所で開催している他、ライブ活動を行っている。



<http://www.tanakanoriko.com/>



山田 ナオリ

多摩美術大学のフラメンコサークルOG。バイレは鈴木敬子、山室弘美、篠田三枝、島崎リノに師事。2009年9月から2010年3月、スペインのセビージャへ留学。アデラ・カンパージョ、マヌエル・ベタンソ、アンドレス・ペーニャ、ピリ・オガジャ、マノロ・マリンに師事。カンテは独学。都内のスペイン料理屋、スペインバルにてライブ活動中。

池川 史洋

ラテン歌手である父の影響で5歳の時からフラメンコギターを習い始める。中学の頃より、フォーク・クラシック・ジャズ・ラテンなどさまざまなジャンルの音楽を経て、大学時代より再びフラメンコギターに戻り、ライブハウスやイベント、舞踊伴奏などで活動を始め。2002年夏、「フラメンコギターデュオ池川兄弟」結成。タブラオをはじめライブハウスやイベントに出演の他、フラメンコ伴奏活動、CD制作、アーティストのサポートやコラボレーション(美容家IKKO・書道パフォーマンス・クラブミュージックetc)など幅広く活動中。活動の原点は、「すべての人に情熱と感動と元気を」。 <http://bros.guitarrista.jp/>



容昌(ようすけ)

大分県出身。米ポストン、パークリー音楽院卒業。在学中、ラテンを中心に様々なスタイルの音楽を学び、セッション、ライブ、レコーディングに参加。「Outstanding Percussionist Award」受賞。卒業後ニューヨークに移り、主にサルサ、ラテンジャズ、ブラジル音楽を多数のミュージシャンと共演。Fiesta Latinaにて、コロンビア出身のラテンバンド「OASIS」のパーカッションメンバーとしてレギュラー出演。2007年活動拠点を東京に移す。ミゲル・デ・パダホスとの出会いによりフラメンコでの活動を始め、以後多くの舞台、タブラオなどに出演。 <http://yosukeperc.exblog.jp/>





升々楽座 masu-masu rakuza

升々楽座 masu-masu rakuza

金升 × Don Gonzalo × 幸紙 × FLAMENCO

日本酒とシエリー酒と
フラメンコの夕べ

金升酒造

文政5年(1822年)創業の日本酒蔵元。屋号の「かねます」は尺金と升で正確に測る(量る)、正直なモノ創りと商売を目指す心意気に由来しています。昭和5年に旧新発田藩主溝口侯の御菜園跡地であった現在地に移転。当時の記録によると、「水の便よろしき事、米産地の中央たるべき事」などの条件に満たすこの地が酒造りに最適な地として選ばれたとされています。冬の間に降り積もった雪が豊富で軟質な飯豊山系の伏流水となり、口当たりのよい綺麗な日本酒を生み出します。敷地内の美しい日本庭園は四季の移ろいを映し、レトロな酒蔵には昭和の風情が今も残っています。



9月29日(土)

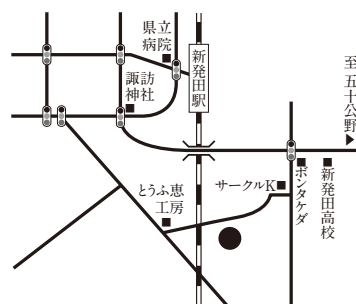
開場 18:00 スタート 18:30

会場 金升酒造
(新潟県新発田市豊町1-9-30)

tel 0254-22-3131

料金 ¥7,000(前売券のみ)
※当日券の販売はございません。

金升酒造 検索 <http://kanemasu-sake.co.jp/>



新潟駅 - 金升酒造 無料送迎バス運行いたします。

事前予約が必要となります。 □新潟駅発(帝石ビル前)17:30→金升酒造着18:15[予定]
tel.0254-22-3131(金升酒造) □金升酒造発21:30→新潟駅着(帝石ビル前)22:15[予定]

金升 × Don Gonzalo × 幸紙 × FLAMENCO

