

SPARKLING RITUAL

スパークリング・リチュアル
咲き、結ぶ、美の儀式

– THE ART OF BLOOM AND BOND –

初夏のリゾートに咲き誇る花々と、
スパークリング日本酒&しめ縄アートに宿る祈りを、
感性で味わうラグジュアリーなひととき。

酒・花・空間のクリエイターたちによる
一夜限りのトークセッション。

文化と感性を未来へ紡ぐ
クリエイティブな対話を楽しんでください。

6.21 SAT 16:30~19:00 (16:00 受付開始)

トヨーキッチンスタイル東京ショールーム2F

定員 20名 ¥26,000 (税込/お一人様)

ご予約はこちら

- ・日本酒ペアリング × ラ・ロシエルフィンガーフード
- ・水芭蕉アーティストシリーズのお土産
- ・KA-DOHフラワーチャーム制作体験 (お持ち帰り頂けます)



永井酒造株式会社
(創業1886年 / 群馬県川場村)

「地元の自然美を表現するきれいな酒造り」を信条に、「水芭蕉」「谷川岳」などを醸す老舗酒蔵。全国新酒鑑評会で通算18回の金賞を受賞し、スパークリング日本酒「MIZUBASHO PURE」は国際的な品評会で数々の最高賞を受賞。ブランドプロデューサー永井松美は完全招待制のティスティング施設「SHINKA」を企画・運営し、日本酒を通じて「伝統と革新」「文化とウェルネス」を融合させ地方創生プロジェクトを推進している。



AI TERRACE

沖縄を拠点にラグジュアリーブランドやホテルなどの「花×空間デザイン」を手がけるクリエイティブスタジオ。代表作は、伝統と革新をテーマに、しめ縄の持つ美しさを現代的に表現した装飾「KA-DOH JAPAN」。フラワー・アーティスト宮平亜矢子が、「花の力で、人生にかけがえのない瞬間を。」をコンセプトに生み出す独自の空間演出が話題となり、国内外で作品を展開している。

第一部

「泡の美学—五感で味わう、スパークリング日本酒の饗宴」

初夏のリゾートにふさわしい本イベントでは、スパークリング日本酒の魅力を五感で味わう新感覚の体験型ティスティングをお届けします。水、米、米麹、そしてクラフトマンシップの技で醸された瓶内二次発酵のスパークリング日本酒が織りなすストーリーを、視覚・聴覚・嗅覚・味覚・触覚で深く感じるひととき。

日本酒の伝統に、感性と美意識を掛け合わせたラグジュアリーな発泡体験を、特別にセレクトされたラ・ロシエルのフィンガーフードと共に一日限りのかけがえのないひとときをお楽しみいただきます。



第二部

「フラワーインスタレーションとKA-DOHワークショップ」

「和の美意識」と「空間の詩情」を体感する演出体験。しめ縄ワークショップでは、日本の伝統的な縄飾りをベースにしたアート作品「KA-DOHフラワーチャーム」を創作。素材やかたちに触れながら、文化的背景や精神性を感じ取り、「持ち帰れる記憶」として形にします。インスタレーションではフラワー・アーティストが、「海やリゾートの自然美」をテーマに空間を花で彩ります。



お問い合わせ

トヨーキッチンスタイル 東京ショールーム

担当: 松浦 080-3420-1731 (水曜定休)

hd-matsuura@toyol.toyokitchen.co.jp