

## 《コラボレーション概要》

日程：2月18日(木曜日)～2月29日(月曜日)

場所：SHUGAR MARKET 渋谷店 (東京都渋谷区道玄坂 2-9-2 正実ビル 3階)

特設ページ：<http://shugar.jp/sagaprise/>

提供メニュー、佐賀名産品：

### ■お菓子



＜水羊羹（小倉・かぼちゃ）/村岡総本舗＞  
寒天だけでなく葛も使用した、やわらかすぎず固すぎない絶妙な練り具合で作られた水羊羹。

＜白玉饅頭/元祖吉野屋＞  
うるち米、小豆、砂糖、そして少量の塩のみで作られる、素朴なまんじゅう。

＜丸ぼうろ/橋爪菓子舗＞  
南蛮船とともにポルトガルから伝来した主な原料は小麦粉、砂糖、鶏卵の3つのみのシンプルな焼き菓子。

＜サブリーナ/北村堂＞  
バニラ風味のクッキーでアンズジャムをサンドした、洋菓子・北村堂一番人気のお菓子。

＜昔ひとくち 小城羊羹/八頭司伝吉本舗＞  
外側がサクサク、中身しっとりの食べ口。食べやすい“ひとくち”サイズの羊羹。

＜ようかんまかろん/小城鍋島家 Ten＞  
佐賀の銘菓・小城羊羹を挟んだマカロン。

＜ブラックモンブラン(ブチ)/竹下製菓＞  
45年以上の歴史を持つ、バニラアイスにチョコレート、クッキーランチをトッピングした佐賀県発のアイスクリーム。

### ■フルーツ（加工）



＜凍熟柿（ブレン）/名尾農園＞  
特に良質の地産干し柿を選んで凍結。ゆっくと時間をかけて甘さと深みを最高の状態まで熟成させています。今回は特別にお酒に合う食べ方としてバターをのせて提供します。

＜ドライフルーツ 温州みかん スライスタイプ/佐藤農場＞  
「第8回野菜ソムリエサミット 2011」販売評価部門で第1位を獲得した有機みかんを使用。

＜ドライフルーツ 温州みかん ひとふさタイプ/佐藤農場＞  
有機栽培で育てた温州みかんを使用した、無添加のドライフルーツ。

＜さがほのか ドライいちご/香月さんちのいちご畑＞  
佐賀県産いちご「さがほのか」を一つ一つ手作業でスライスして低温乾燥させた、贅沢なドライいちご。

＜つまめる粒ジャム（セミドライいちご）/香月さんちのいちご畑＞  
佐賀県産いちご「さがほのか」をビートグラニュー糖や佐賀県産はちみつ、レモン果汁で煮詰め、果汁だけを乾燥させた“つまめる”ジャム。

## ■フルーツ（生）



<さがほのか>  
大粒で揃いもよく、糖度が高く  
上品な甘さを誇ります。そのまま美味しいイチゴ。

<でこぼん>  
糖と酸のバランス良く味わいも豊かで、一度食べると  
虜になる美味しさです。

<げんこう/富田農園>  
佐賀県固有の希少な果実。  
さわやかな香りとほのかな酸味はお酒との相性も抜  
群です。

## ■梅酒・果実酒



（左から）  
ブラッドオレンジ 天吹 アポロン（梅酒）/天吹酒造  
うめりんこ/小松酒造  
すだっち/天山酒造  
紅茶小酒（こうちやリキュール）/松浦一酒造  
さがんルビーのお酒/小松酒造  
東一 黒糖梅酒 ベモーレ/五町田酒造  
東一 紫蘇梅酒 ディエシス/五町田酒造  
東一 本格梅酒 ナトゥラーレ/五町田酒造

## ■豆皿



（左）  
KOMON 豆皿/KIHARA

（右上）  
鶴の小皿/幸楽窯

（右下）  
イタリア 小皿/やま平窯

## ■割り材



（左から）  
n.e.o（ネオ）/友桝飲料

スワンサイダーミニ/友桝飲料

【佐賀銘菓や佐賀のフルーツとそれに合う梅酒・果実酒のおススメの例】

種別	商品名	商品に合うおすすめの梅酒・果実酒カテゴリー
お菓子	丸ぼうろ	A・B
	ようかんまかろん	
	ブラックモンブラン	
	白玉饅頭	
	水羊羹（小倉・かぼちゃ）	
	昔ひとくち 小城羊羹	B・D
	サブリナ	B
フルーツ (加工)	ドライフルーツ 温州みかん スライスタイプ	A・C
	ドライフルーツ 温州みかん ひとふさタイプ	
	さがほのか ドライいちご	
	つまめる粒ジャム（セミドライいちご）	
	凍熟柿（プレーン）	A・B
フルーツ (生)	さがほのか	A・C
	でこぼん	
	げんこう	

- A 果実感のある果実酒：フルーツの甘味や食感を楽しめるタイプ（さがんルビーのお酒など）
- B 個性派果実酒：個性のあるしっかり味わいタイプ（紅茶小酒（こうちゃリキュール）など）
- C 果実の入った梅酒：果実の甘味と梅酒のすっきりタイプ（ブラッドオレンジ 天吹 アポロンなど）
- D コクのある梅酒：濃厚な甘味とコクが楽しめるタイプ（東一 黒糖梅酒 ベモーレ）

## <佐賀県の“甘いもの”生産者のコメント>



### 村岡総本舗 取締役副社長 村岡由隆 氏 (小城羊羹)

「羊羹に合う飲み物は？」と聞かれた場合「江戸時代は日本酒と一緒に楽しまれていたという文献もあります。イタリアのミラノ博では本煉羊羹と珈琲の組み合わせで楽しんで頂きました。いろんな組み合わせを楽しんで下さい。」と答えています。今回の企画の「小倉」「かぼちゃ」の水羊羹と果実酒の組み合わせも皆様に楽しんで頂ければ幸いです。



### 名尾農園 代表 谷口祐次郎 氏 (凍熟柿)

佐賀県佐賀市にある松梅地区は、山並みに囲まれた土地で寒暖の差が大きいので美味しい干し柿ができる土地として300年以上の干し柿作りの歴史があります。「松梅の干し柿」はお正月に食べる最高級の干し柿として県内外で珍重されており、名尾農園では、通年楽しめる干し柿として「冷凍干し柿」を作り出しました。「冷凍干し柿」は、関東などでみられるドライフルーツのような干し柿とは違い濃厚で“とろ甘”な食感が特徴。色んなアレンジレシピがありますが、今回は日頃私がお酒を飲むときに気に入っている、自然解凍した干し柿とバターとの組み合わせで提供いたします。きっと気に入っていただけると思います。

## <主催者のコメント>



### リカー・イノベーション株式会社 プロモーションプランナー 辻本 翔 (つじもと しょう) 氏

「SHUGAR MARKET」のコンセプトは「お酒を飲むことで、地域を味わう。お酒を楽しむことで、地域の魅力を発見する」。佐賀県には、甘いものとお酒を一緒に楽しむ文化があります。今回、佐賀県とコラボレーションし、佐賀県の名産品と当店の梅酒・果実酒を一緒に味わうことで、佐賀県の地域性や文化をより身近に感じてもらいたいと思っています。

大学卒業後、2012年レコード会社に入社。所属アーティストのマネージャーを務める。2014年リカー・イノベーション株式会社に入社後、広報・Webディレクターを務める。プロモーションやキャンペーンの担当者として、企業タイアップ等に携わる。



### 佐賀県 サガプライズ! プロデューサー 中島 いずみ (なかしま いずみ)

佐賀県には、シュガーロードがもたらした伝統的な銘菓や、温暖な気候によって育まれた美味しいフルーツ、こだわりを持って作られたお酒など、全国に誇るモノがたくさんあります。今回、「SHUGAR MARKET」とコラボレーションし、佐賀の甘いモノを掛け合わせることで、おいしい、楽しい体験をたくさんの方々にお届けし、佐賀の魅力を知っていただきたいと思っています。

2008年佐賀県入庁、情報・業務改革課、雇用労働課を経て、2013年4月より危機管理・広報課配属となり、東京オフィスにて勤務。「サガプライズ!」プロジェクトとしては、「ゼクシィ縁結び」とのコラボ事業や、今回の「SHUGAR MARKET」とのコラボ事業を担当している。

## シュガーロード

江戸時代、鎖国のもと海外との窓口であった出島に荷揚げされた砂糖は、長崎から佐賀を通して小倉へと続き(長崎街道)、江戸へと運ばれていました。

街道沿道は砂糖以外に、菓子作りの技法も伝播し、全国的に有名な銘菓が生まれました。

南蛮からの菓子は、それまでの和菓子とは異なり、ふんだんに砂糖を使用するため、砂糖文化が開花したため、この長崎街道を「シュガーロード」と呼ぶようになりました。



## <梅酒・果実酒飲み比べ専門店「SHUGAR MARKET」>

「SHUGAR MARKET(シュガーマーケット)」は、約 100 種類以上の全国各地の梅酒・果実酒を、時間無制限で自由に飲み比べることができる「梅酒・果実酒専門店」です。自由に冷蔵庫からお酒を取り出し、お好みで梅酒をロックやソーダ割にしたり、果実酒をミックスしたり、デザートにかけたりと自由なアレンジをすることもできます。さらに、料理のお持ち込みや途中の買出しも自由です。時間を気にせず、100 種類以上の梅酒・果実酒を飲み比べたり、自分好みの味にアレンジすることで、新たな梅酒・果実酒の「おいしい、楽しい」発見を提供します。

「SHUGAR MARKET」は、100 種類の日本酒が時間無制限飲み比べし放題の店舗「KURAND SAKE MARKET(クランドサケマーケット)」を運営する株式会社リカー・イノベーションの新業態となる店舗です。



### 【「SHUGAR MARKET 渋谷店」店舗概要】

- ・店舗名：「SHUGAR MARKET 渋谷店」
- ・住所：東京都渋谷区道玄坂 2-9-2 正実ビル 3 階(渋谷駅八公口から徒歩 2 分)
- ・電話番号：03-6455-1997
- ・正式オープン予定日：2016 年 2 月 18 日(木曜日)
- ・席数(スタンディング)：約 40 名
- ・料金：3,000 円(税別)
  - ・営業時間：17:00～23:00(予定)
- ・店舗 URL：<http://shugar.jp/>

### <運営：株式会社リカー・イノベーション>

多くの人々に「お酒から生まれる幸せや喜び」を伝えることをビジョンに掲げ、お酒のあるべき姿を追求し、業界において全く新しい付加価値を持った商品とサービスを提供している企業。3,000 円で、約 100 種類の日本酒から時間無制限で好きなものを気軽に楽しめる「KURAND SAKE MARKET」を都内 3 店舗で展開。

### 【株式会社リカー・イノベーション概要】

- ・設立：2013 年 2 月
- ・代表者：荻原 恭朗
- ・所在地：東京都足立区梅田 5-13-13
- ・事業内容：酒類小売業・卸売業・メディア運営
- ・公式 WEB サイト：<http://liquor-innovation.co.jp/>

## 情報発信プロジェクト「サガプライズ！」とは

佐賀県では、平成 25 年度から首都圏において、様々な企業やメディア等とのコラボレーションにより、県の魅力を発信する情報発信プロジェクト「FACTORY SAGA」に取り組んできました。このコラボレーションにより生まれた情報や商品を通して、県の魅力を、首都圏を中心に多くの人に届けてきました。

平成 27 年 7 月 15 日(水曜日)にスタートした、情報発信による地方創生プロジェクト「サガプライズ！」は、県の魅力発信に留まらず、企業・ブランドとのコラボレーションや首都圏での情報発信で得た知見や成功事例等を県内にフィードバックすることで、地域資源のさらなる磨き上げや地域活性化に繋げていくことを目的としています。

### 【事業スキーム】

