

2024年11月3日(日)と4日(月)の2日間

カモツルオアシスでシティースケープを開催

繁華街のど真ん中の庭園でライブ開催

10月23日(水)開催
社会実験カミハチキテル4
-URBAN NEW STREAM-の写真

賀茂鶴酒造株式会社(広島県東広島市西条、代表取締役社長:石井裕一郎)は広島三越前に所有する広場「カモツルオアシス」を2024年11月3日(日)と4日(月)の2日間、シティースケープ広島のイベントに開放します。

「カモツルオアシス」は広島市内の繁華街のど真ん中にありながらも一般開放せず、彫刻家圓鋳勝三氏の作品を噴水などに配し、市民の目を休める場として大切にしてきました。1989(平成元)年から2004年(平成16)年までは酒米の栽培など特別なイベントのみに使用してきました。この土地の有効利用を考える上で社会実験カミハチキテル4-URBAN NEW STREAM-に参加し、イベント会場として一時的に庭園開放することとしました。2024年11月3日(日)と4日(月)の2日間はグリーンファニチャーや照明による空間演出や広島在住ミュージシャンによるライブもあり、開放的な気持ちのよい空間をお楽しみになれます。

シティースケープ広島は、広島市中心部でさまざまなエリアマネジメント団体や企業、市民が連携して開催するイベントです。街路や川辺、公園などのオープンなスペースを活用して、マルシェやアート、音楽、農体験、焚き火、セミナーなど、さまざまなコンテンツをお楽しみになれます。3日(日)は日本酒BARも登場します。新ラインナップの「酒中在心」2種と「純米酒仕込 梅酒」をご提供します。皆様のご来場を心よりお待ちしております。



「CITY SCAPE!」HIROSHIMA カモツルオアシス会場

開催日時:11月3日(日) 11:00OPEN 19:00CLOSE
/11月4日(月-祝) 12:00OPEN 18:30CLOSE(予定)

■「CITY SCAPE!」HIROSHIMA

まちと暮らしに多彩な選択肢を見つけ出す、「CITY SCAPE!」はさまざまなエリアマネジメント団体や企業、市民がクロスして、「新たなまちの風景を描き出す」イベントです。

賀茂鶴酒造はエリアマネジメント団体の一つ「カミハチキテル」に2024年5月に参画しました。カミハチキテル-HEART OF HIROSHIMA-は広島の紙屋町・八丁堀エリアで活動している官民連携のまちづくりプラットフォームです。

■社会実験カミハチキテル4-URBAN NEW STREAM-

在広スポーツ3球団(広島東洋カープ、サンフレッチェ広島、広島ドラゴンフライズ)とコラボで実施するウォークラリー企画とベンチと植栽が一体となったカミハチキテルオリジナル「グリーンファニチャー」を設置し、相生通りの沿道民地を連続的に活用した社会実験を実施しました

時期:2024年9月28日(土)-11月4日(月・祝)

右写真)9月28日(土)広島交響楽団 金管五重奏によるまちなかコンサートをカモツルオアシスで開催した様子



■ライブスケジュール

11月3日(日) …お酒の提供あり

- 15:00～15:20 ●湊ヒロミ (ギター弾き語り)
- 16:00～16:20 ●あきやまーけんじ
- 17:00～17:20 ●GTO (ギター弾き語り)
- 18:00～18:20 ●太田ひろと (ギター弾き語り)

11月4日(月-祝)

- 13:00～13:30 ●福原由乃 (篠笛・鼓・鳴り物)、田岡隼山 (胡弓、津軽三味線)
- 14:00～14:20 ●中川悠希 (ギター弾き語り)
- 15:00～15:20 ●Tip! エンターテイメントkids (子どもミュージカルユニット)
- 16:00～16:30 ●野村彰浩 (キーボード) + タケウチフミノ (二胡、アイリッシュ・フィドル)
- 17:00～18:00 ●うずら (ピアノ弾き語り) ●キッタカ新世界 (コミックエンタメバンド)

■日本酒BAR

11月3日(日)には、カウンターを設置し、新ラインナップの「酒中在心」の「純米酒仕込 梅酒」をご提供します。会場内の「グリーンファニチャー」でゆったりとお楽しみいただけます。酒中在心 鶯(しゅちゅうざいしん うぐいす)は冷酒で60ml、酒中在心 藍(しゅちゅうざいしん あい)は冷酒または燗酒で100ml、「純米酒仕込 梅酒」は梅酒サワーを約300ml、各1杯500円でご提供します。

提供酒



酒中在心 鶯(しゅちゅうざいしん うぐいす) 純米大吟醸 山田錦

まろやかで香りたつ純米大吟醸

酒米の王様「山田錦」で醸したこのお酒は、おごそかで堂々とした酒味。葡萄を連想させる華やかな香りと膨らみある米の旨味。盃を重ねるごとに「旨味が増す純米大吟醸」です。

- 内容量 720ml
- アルコール分 16度以上17度未満
- 原材料名 米(広島県産)、米こうじ(広島県産米)
- 原料米 山田錦100%
- 精米歩合 38%

【飲み頃温度/冷温 ○・常温 ◎・ぬる燗 ○・上燗 -】



酒中在心 藍(しゅちゅうざいしん あい) 特別純米酒 【生酛】雄町

繊細でキレイのある生酛 特別純米酒

酒造好適米「雄町」を生酛づくりで醸しました。まず、冷や(常温)でお召し上がりください。キレイのある落ち着いた味わいは、伝統製法「生酛」ならではの旨味と杜氏が心をこめて醸した繊細さを持ち合わせた「常温一押し特別純米酒」です。

- 内容量 720ml
- アルコール分 16度以上17度未満
- 原材料名 米(広島県産)、米こうじ(広島県産米)
- 原料米 雄町100%
- 精米歩合 60%

【飲み頃温度/冷温 ○・常温 ◎・ぬる燗 ○・上燗 -】

「酒中在心」シリーズ クラシカルでかつ現代的な味わい

お客様の心に寄り添った新しい酒を目指しました。求めたのは「クラシカルでかつ現代的な味わい」です。「甘からず、辛からず、ピンとしていて、旨口でサエがある酒」が、賀茂鶴の原点です。

「酒中在心」シリーズは、この原点を大切にしつつ、多様なお客様のニーズにお応えするための、新たな挑戦です。

そのため、歴代の杜氏が積み重ねてきた技を大切に引き継ぎながらも、さらなる新しい味わいを求めて、途絶えていた昔ながらの醸造法にも取り組みました。落ち着いた香りのあるクラシカルな酵母も用いることで、個性豊かな4つの純米酒が誕生しました。

ラベルは現代的でポップな題字に、繊細ながらもモダンな色合いの日本の伝統色で彩りました。これまでの賀茂鶴にない味わいが、皆様の食卓に寄り添い、彩ります。



社名 賀茂鶴酒造株式会社
創業 明治6年(1873年)9月9日…酒銘「賀茂鶴」と命名
法人設立 大正7年(1918年)8月28日…株式会社に組織変更
事業 清酒「賀茂鶴」の醸造および販売
資本金 10,000,000円

代表者 代表取締役社長 石井裕一郎
所在地 本社・醸造蔵 ※2017年3月10日 登録有形文化財(建造物)に指定
〒739-0011 広島県東広島市西条本町4番31号
TEL 082-422-2122 FAX 082-422-2340

▼ 写真素材のご要望、掲載・取材に関するお問い合わせ先 ▼

賀茂鶴酒造 広報課

担当 太田

TEL: 082-422-2122 FAX: 082-422-2340

賀茂鶴酒造 オフィシャルサイト <https://www.kamotsuru.jp/> Email: shintani@kamotsuru.co.jp

お酒は20歳になってから。お酒は美味しく適量を。