

2016年3月14日(月)
八芳園・ホワイトイン高崎

報道関係者各位
プレスリリース

食の職人・WAZAを通して、群馬県高崎市への興味を喚起する
WAZA DEPARTMENT Takasaki, Gunma
高崎市内初開催！
2016年3月29日(火)
ホワイトイン高崎にて

株式会社 八芳園(代表者：長谷晴義、本社：東京都港区白金台、以下八芳園)グループ・群馬県高崎市の「ホワイトイン高崎」では2016年3月29日、群馬・高崎の食の職人を通して伝統技術や食文化を発信し、群馬・高崎へのツーリズムを構築するイベント「WAZA DEPARTMENT Takasaki, Gunma」を開催することとなりました。

「WAZA Department」とは、八芳園にて昨年秋から実施しているイベントで、全国各地の伝統技術を持つ職人、食の生産者、調理人など人を通してその地域を紹介し、実際に体験しながら人との交流を通して地域への興味を喚起し、最終的にツーリズムへ繋げる新しい形のイベントです。今回はこのイベントを「群馬県高崎市」に絞り、その魅力を職人を通してお届けします。

群馬県内・高崎市内の食の生産者・調理人が一同に介するのは市内初めてとなります。この機会にぜひ、群馬県・高崎市の新しい魅力を発見しませんか？

◆群馬県や高崎市の食の魅力が詰まった「SUKIYAKI」を提案

群馬県が推進している「群馬県すき焼きプロジェクト」に連動した新しい「SUKIYAKI」をお召し上がりいただけます。

牛肉は鳥山さんが牛の種付けから生産・加工・商品制作・販売までを一括で実施している昭和村にある鳥山畜産で育った「赤城和牛」を使用しています。

また、すき焼きに欠かせない玉子は高崎市新井養鶏の阿久澤さんが作っている地鶏「ぐんまプリンスロック」の「地鳥の玉子」を、味の決め手「醤油」は菌の力だけで熟成させる天然醸造のこだわりの醤油屋「有田屋」天然醸造丸大豆醤油の、さいしこみ醤油と丸大豆醤油を使っています。

野菜、豆腐もちろん群馬県産のものを使用させて頂き、心を込めて仕上げる WAZA が詰まった「SUKIYAKI」です。



◆「SUKIYAKI」に関わる食の生産者が一同に集合

例えば、SUKIYAKIN の名脇役・「群馬やまぶぐ本舗」の蒟蒻は手ねり、手造りで製造しています。こだわりの水造りから自家製にこだわり2日2晩の時間をかけて丁寧に造っています。また、日本で初めて「さしみこんにゃく」を作った事でも有名で、この功績が認められて明治神宮奉納を賜っています。

味の決め手は「有田屋」のお醤油です。群馬県的小麦はじめ国内原料を使用し約3年もの歳月をかけて土蔵の中で天然醸造方式でじっくり醗酵・熟成されています。主役は微生物たち人の都合でつくらないという哲学を持ち真摯に醤油づくりに取り組んでいる湯浅氏も当日登場します。

このほか、「SUKIYAKI」に関わる食の生産者たちの熱い想いを聞きながら「SUKIYAKI」を食べる、贅沢な時間を愉しむ事ができるのも WAZA DEPARTMENT ならではです。



◆高崎市・鉢の木和菓子職人による練りきりづくり体験
やまと花火の花火師による花火体験も

地元で人気の和菓子屋「鉢の木」の和菓子職人が目の前で和菓子を仕上げます。もちろん、練りきり作りの体験もすることができます。

また大輪の花が咲く事で全国的に人気がある線香花火を作っている齋藤さんが作る線香花火づくりをご覧ください。線香花火にこだわって30年以上研究を続けている齋藤さんの花火は約30cmに広がり、繊細でいて力強い日本らしいと言われていた齋藤さんの線香花火も是非お楽しみください。



◆世界が認めた発砲清酒「MIZUBASHO PURE」

明治19年創業の永井酒造は清らかな川場の水を活かした酒造りで「水芭蕉」「谷川岳」などの銘酒を世に送り続けています。社長の永井氏はシャンパンと同様に瓶の中で2次醗酵させる独自製法を開発し業界関係者を驚かせています。

当日は、世界が認めた発砲清酒「MIZUBASHO PURE」を用意しています。

シャンパンの文献を研究するだけでなく、本場フランスのシャンパーニュ地方に滞在し、本場の製法を体験し、構想から10年、700回の失敗を重ね、ようやく完成した珠玉のスパークリング日本酒です。永井氏の熱い想いに触れ存分にその味をお楽しみください。



◆イベントの最後は家具職人が作った檜「KAGURA」で
真・格闘型舞踏 虎舞士の踊りで一足早いお祭りを

日本初・群馬発の「武術」と「舞踏」を組み合わせた日本人によるもっとも日本人らしい踊りを披露頂きます。古くから伝わる日本古来の武術と肉体の極限と美しさを魅せる舞いをみなさんご一緒に！



《実施概要》

日時；2016年3月29日（火）

受付；18時～

開宴；18時30分～

場所；ホワイトイン高崎

内容；群馬県・高崎市の伝統技術・食文化・伝統文化を、その人を通して体験するイベント
参加費無料・お料理＆お飲み物付き

（定員になり次第、締め切らせて頂きます事を予めご了承ください）

お申込・お問い合わせ；電話 027-325-5858（10時～19時 火曜日定休日）

ファックス 027-325-5975

メール pr@happo-en.com

※3月20日締め切りとさせていただきます

担当；堂下・生方

■ ホワイトイン高崎について

1246年の鎌倉時代から770年の歴史を刻む高崎総鎮守「高崎神社」に隣接する結婚式場として地元高崎で110年以上もの間、多くのご夫婦を送り出してきました。

時代の移り変わりと共に、この伝統ある式場の価値・日本古来の結婚式場の魅力を更に広めるため、同様に日本の結婚式を大切にする八芳園と価値観を共有し、新しい歴史を刻んでいます。

■ 株式会社 八芳園について

八芳園は、昭和18年の創業以来、結婚式場をはじめとした宴会・レストラン等の企画運営を展開し、豊かな自然環境創造と、食生活への奉仕を通して、社会に貢献する総合おもてなし企業として成長してきました。「日本のお客様には心のふるさとを。外国のお客様には日本の文化を。」を企業理念に掲げ、都心にありながらも江戸時代から続く約1万坪の由緒ある庭園を維持し、ホスピタリティに溢れたサービスでお客様へ至福の時間を提供しています。また、園内において「槐樹」・「スラッシュカフェ」を展開し、グループ会社にて料亭「壺中庵」、総合式場「ホワイトイン高崎（群馬県高崎市）」を運営。2015年度売上高106億円、グループ従業員数340名(2015年10月現在)。URL: <http://www.happo-en.com>

本件に関する取材などのお問い合わせ先:

ホワイトイン高崎 プロジェクトリーダー 堂下/プロジェクト担当 生方 027-325-5858

株式会社 八芳園 (経営企画室 PR担当/窪田) Tel: 03-3443-3126 / E-mail: pr@happo-en.com