

2024年9月12日
東海旅客鉄道株式会社
株式会社亀崎 Kamos

亀崎駅において、日本酒“敷嶋”の提供をメインとした 立ち飲みイベント「亀崎駅おとなり酒場」を開催します！

東海旅客鉄道株式会社（以下、「JR 東海」）では、沿線の活性化に向け、地域と連携した取組みを行っています。このたび、株式会社亀崎 Kamos(以下、「亀崎 Kamos」)と連携し、2024年9月27日から2024年10月20日の間、金・土日・祝日限定で武豊線 亀崎駅（愛知県半田市）にて、「亀崎の地で復活した日本酒“敷嶋”」の提供をメインとした立ち飲みイベント「亀崎駅おとなり酒場」を開催いたします。今回のイベントに合わせて開発した、特別な日本酒カクテルも取り揃えておりますので、電車の待ち時間や帰宅前での息抜きの一杯などとして、ぜひお立ち寄り下さい。

1. イベント概要

開催期間：2024年9月27日(金)から2024年10月20日(日)

営業日：上記開催期間のうち金・土日・祝日のみ営業

営業時間：14:00～20:30 (LO 20:00)

提供内容：日本酒「敷嶋」各種、おつまみ各種

告知 HP：https://ito-goshi.com/notice/2024/09/ivent_kamezakist_otonarisakaba/

※天候等により、営業困難と判断した場合は予告なく休業する場合がございます。

告知HP
(詳細はこちらから)



2. 店舗・敷嶋イメージ

〈店舗イメージ〉



〈日本酒“敷嶋”イメージ〉



3. イベント開催の経緯

日本酒“敷嶋”の酒蔵である伊東合資会社は、日本酒需要の低迷により2000年に廃業し、江戸時代から続く212年の歴史に幕を下ろしました。しかし、現9代目当主は、7代目に当たる祖父の死をきっかけに酒蔵再興を決意し、伊東株式会社を立ち上げます。2021年に新たな工場を建設して敷嶋の製造を再開。更に、文化財登録された旧酒蔵をはじめとする建物群を活用した複合施設“伊東合資”（亀崎 Kamos が運営）を今年1月に開業させました。JR 東海も、連携して地域を盛り上

げる取組みの実施を検討。地域の玄関口となる、亀崎駅舎の空きスペースを活用できるように整備することを提案し、今回の企画実現に至りました。

亀崎 Kamos 代表 伊東優（伊東株式会社 9 代目当主）からのメッセージ

武豊線は明治 19 年に開通した非常に歴史ある路線です。その中でも、亀崎駅舎は“日本最古の現役駅舎”とも言われており、知多半島の歴史や文化を語る上で重要な建物となっています。その建物にて、今回のような企画を行うことができるということは大変光栄なことであり、個人としても嬉しい限りです。

武豊線のある知多半島は醸造の半島であり、その他にも畜産業、漁業、農業など美味しいものが詰まった地域です。趣ある空気を感じながら、知多そして亀崎の歴史や文化の魅力を楽しんでみませんか。皆様のご来店お待ちしております。

■日本酒「敷嶋」について

敷嶋の味のコンセプトは「食中酒」。そのまま美味しいのはもちろん、料理を引き立てる旨さとキレが特長です。敷嶋を飲んだ方からは「日本酒が苦手でも美味しく飲めた」「食事と合わせると意外にイケる」のような声をよくいただきます。敷嶋を通して、「ごはんを食べる」「お酒を飲む」という単独の事柄を、「和食を楽しむ時間・空間」という一種のエンターテインメントとしてお届けしたい——その想いを胸に仕込み続けています。

敷嶋は、食のそばにあり続け、二百年後も定番の酒に。

ホームページ：<https://shikishima-ito.com/>

■知多の食を伝える歴史的複合施設「伊東合資」

江戸時代より 200 余年。銘酒「敷嶋」をはじめ味噌や醤油を造り続けていた伊東合資会社。廃業から 20 年あまりの時を経て酒蔵だったこの場所は、当時の空気感そのままに食・酒そしてイベントを楽しむための空間「伊東合資」として生まれ変わりました。

ー伊東合資にある店舗概要ー

当時の空気感を活かしながら、以下の店舗が営業しております。

○蔵の店 かめくち

日本酒「敷嶋」の直営店。敷嶋をはじめ、醸造文化が盛んな知多半島の逸品などを販売。また、敷嶋の角打ち(有料試飲)を楽しめる。

○Sake cafe にじみ

敷嶋と知多半島の季節の味、そしてペアリングを手軽に楽しむことのできる cafe。

○Restaurant gnaw(ノー)

知多半島のリアルな旬を反映した料理をペアリングドリンクとともに、五感で味わうレストラン。 ※完全予約制、夜限定、6 名様まで

ホームページ：<https://ito-goshi.com/>