

長年の絆が スペシャルイベントとして結実

時間を味方に進化を遂げた日本酒が花開く瞬間を、初夏の京都で祝う。宴を彩るのは、『京都吉兆 嵐山本店』の料理。日本の食文化がさらに世界から求められる存在になるために、時代に寄り添い、変化を恐れない二つの魂

写真・岡村昌宏 文・勅使河原加奈子

吉兆創業100年を視野に、伝統を守りながら日本食に新境地を開き続ける『京都吉兆』、群馬県川場村で酒を醸し、革新的な技術を通して日本酒の価値を高め続ける『永井酒造』、そして1960年に日本初のクレジットカードとして誕生以来、会員の信頼と共に進化し続けるダイナースクラブ。三

社によるスペシャルなコラボレーションイベントに先立ち、三井住友トラストクラブ社長の五十嵐幸司が、二人のコラボレーターに話を伺った。五十嵐・京都吉兆では、永井酒造が手掛けるオリジナルの日本酒をオンメニューにしていますが、お二人の出会いについて教えてください。

永井・2008年秋に完成した瓶内二次発酵によるスパークリング日本酒「MIZUBASHO PURE」を、日本料理界を代表する料理人である徳岡さんにまず飲んでいただきたいと思ったのがご縁の始まりです。2009年7月の祇園祭当日、クーラーボックスにお酒を入れて、グラスと共に徳岡さんを訪ねました。

徳岡・私もよく覚えていません。飲んだ瞬間に素材である水、米、そしてつくり手の人柄の良さを感じました。美味しさというのは味だけでなく、視覚、香り、食感、余韻の長さ、後味、トータルなんです。そのことを永井さんに伝えた上で、一緒に何かつくりませんか」と提案しました。

永井・初対面だったにもかかわらず、このお声かけは感激でした。以来5年間京都に通い、徳岡さんのアドバイスをいただいで、京都吉兆限定の日本酒「桜嵐」が完成しました。「MIZUBASHO PURE」に関しても、「スパークリングは海外で受ける。世界の富裕層が集まるナヴァアレーでプレゼンしたら？」と、背中を押してくださいました。も徳岡さんです。



Photographs by Masahiro OKAMURA(Crossover)
Text by Kanako TESHIGAWARA



Information

京都吉兆×永井酒造×ダイナースクラブ コラボレーションイベント

日時：2025年6月17日（火）16:30～20:00（開場16:00）
会場：京都吉兆 嵐山本店
（京都府京都市右京区嵯峨天龍寺芒ノ馬場町58）
定員：20名様
参加費：150,000円（税込）

イベントの詳細およびお申し込みはこちらから→
申込締切：定員に達し次第、締め切ります。



五十嵐・永井社長は、京都吉兆の料理にどのような印象をお持ちですか？
永井・人に対するリスペクトを強く感じます。人を育てることに熱心な徳岡さんの気持ちは、そのまま料理の奥深さにつながっている。素材に対する深い眼差し、感謝や優しさがダイレクトに感じられる料理です。その熱い想いにお酒で応えたいと、「桜嵐」の開発に向き合いました。

永井・ひとつの地域に光を当てる目的で、群馬県の川場村、そして永井酒造をクローズアップしていただき、ダイナースクラブ会員の皆様にアピールできたことを大変ありがたく思いました。五十嵐・私も御社を訪ねて、蔵元としての姿勢に永井社長のお人柄を感じ、安心してお任せできました。「水芭蕉 D's Vintage」はボトルのデザインも

素敵ですね。テイストインクに参加された会員の皆様の感想も上々で、今まで飲んだことのないピュアな味の体験だったと喜ばれました。
永井・「水芭蕉 D's Vintage」の特徴は、時間軸の表現です。川場村の時間も含めて年代別の酒をアッサンブラージュしました。2015年に川場村のブランド米「雪ほたか」100パーセントの酒が完成して以来、8年間という時間を積み上げ、多層性のある味わいに仕上げています。

徳岡・周年を迎えるにあたりチームをつくり、100年を祝って終わりではなく、次の100年に繋げるために、なすべきことを考えています。伝統は持続するもの、革新は生み出すもの。相反しても伝統となるには革新が必要。日本食も京都吉兆も、時代と市場のニーズに適応しながら、日本だけでなく、世界に必要とされる存在でありたい。そのためには「料理は人なり、京都吉兆に学びあり」の思いでスタッフの成長を見守り、才能ある人材を採用しています。店の外では立命館大学食マネジメメント学部で講義する機会に恵まれ、美味しさを共有することが、人類にとって、世界にとって幸せであることを学生たちに伝えています。

五十嵐・お二人のお話を伺い、私の好きな言葉「不易流行」を思い出しました。100年事業を続ける中で本質を



Kunio TOKUOKA
徳岡邦夫 / 京都吉兆 総料理長 1960年生まれ 創業者・湯木貞一氏の孫として1980年から本格的に料理修業を始め、1995年に総料理長就任。伝統を守りながら時代に即した日本料理を展開し、次世代の教育、日本食の啓発に取り組む。

Noriyoshi NAGAI
永井則吉 / 永井酒造6代目蔵元 1972年生まれ 瓶内二次発酵によるスパークリング日本酒「MIZUBASHO PURE」を開発し、2016年「一般社団法人awa酒協会」を設立、初代理事長。革新的な試みで日本酒の価値を高め続ける。



ダイナースクラブとのコラボレーションで誕生した日本酒「水芭蕉 D's Vintage」。日本産の「ジャパンキャビア」との相性も抜群。初夏の京の素材と出会う至福のマリアージュは、京都吉兆×永井酒造×ダイナースクラブ コラボレーションイベントにて。

守り、変化を取り入れて来られたのですね。さて、そんなお二人による今回のスペシャルなお食事会ですが、料理やお酒の内容がお決まりでしたら教えてください。
永井・「MIZUBASHO PURE」で乾杯をして、「水芭蕉 D's Vintage」は、料理によって温度違いで楽しんでいただくと思っています。
徳岡・6月なら鮫もあるし、鮑も雲丹もいける。鮎も解禁になっていますし、初夏から秋にかけて蛤も美味しくなります。「水芭蕉 D's Vintage」は、温めるとシャープな印象がふくよかになり、熟爛にはラズベリーのような酸味を感じます。まさに多層的な味わいで、わくわくします。京都吉兆の料理と共に、新しい日本酒の価値が花開く瞬間を楽しんでいただきたいですね。



全国各地の知られざる魅力をダイナースクラブの目利き力をもってお届けします。