

バーカウンター付きバス「BAR BUS HITACHINO」で行くトップシェフが誘う美食の旅「シェフズ イン 常陸野」vol.1 2024年3月22日（金）初開催

10年連続ミシュラン二つ星を獲得する東京・蒲田「初音鮎」大将 中治 勝氏をゲストシェフに常陸野ネストビールをはじめとした酒造りを行う木内酒造株式会社（所在地：茨城県那珂市、代表取締役 木内敏之）は、バーカウンター付きバス「BAR BUS HITACHINO（バーバス常陸野）」の運行開始を前にした先行イベントとして、国内外のトップシェフを招いたガストロノミーツアー「シェフズ イン 常陸野」を2024年3月22日（金）に初実施いたします。



BAR BUS HITACHINO

Chefs in HITACHINO vol.1

「初音鮎」

今回は、明治26年創業、10年連続でミシュラン二つ星を獲得する東京・蒲田の名店「初音鮎」大将 中治 勝氏をゲストシェフにお招きします。

世界の美食家を魅了する技と心意気を、常陸野の風土と木内の酒とともにお楽しみください。

- トップシェフが誘う美食の旅「シェフズ イン 常陸野」

国内外のトップシェフによる、常陸牛や常陸野ポーク、地元野菜など、茨城産食材を用いた特別なお食事をお楽しみいただけるスペシャル・ガストロノミーツアー。常陸野の食材の魅力と可能性をシェフの方々とともに再発見する機会となることを目指しています

- シェフズ イン 常陸野 vol.1 | 東京・蒲田「初音鮎」大将 中治 勝



初音鮨について

明治26年創業、10年連続でミシュラン二つ星を獲得する130年の歴史を持つ名店。多くの美食家が蒲田へ足を運ぶ。エンターテインメント、大将・中治勝のパフォーマンスは国内外の美食家を虜にし近年では海外のポップアップも多く行う。

今回のシェフズ イン 常陸野では、初音鮨 大将 中治 勝氏の握る鮨はじめ、茨城県の食材を使った特別なコラボレーションコースの提供を予定

しております。極上の江戸前鮨をお楽しみください。

<https://www.hatsunezushi.com/>



初音鮨 大将 中治 勝

四代目、初音鮨大将。京料理店などで10年ほど修業した後、先祖達の歴史である初音鮨を引き継ぐ。「まるでショーのようなコース」、蒲田の町鮨屋を世界的なミシュラン獲得店へと成長させた。

• 「BAR BUS HITACHINO」について



風土記では常世の国と呼ばれ、古くから東日本の中心地であった常陸野(*1)。東京からは車で1時間半ほどで容易にアクセスができ、海山も近く、土地の豊かな恵みを味わえる地域です。この地で風土に根ざした酒造りを続ける木内酒造を起点に常陸野の新たなデスティネーションに出会う機会として「BAR BUS HITACHINO」をスタートいたします。

*1 現在の茨城県を中心としたエリア

• シェフズ イン 常陸野 vol.1 ツアー概要

運行日 : 2024年3月22日(金) (9:30~9:50受付) 10:00発~19:30 着予定

料金 : 大人1名 ¥34,800 (税込) *試飲、昼食、夕食代込み

行程 : 東京駅 鍛冶橋駐車場 (9:30~9:50受付 / 10:00発) = 守谷SA休憩、パーティム=日の丸ウイスキーを製造する「八郷蒸溜所」見学、軽昼食 = 友部SA休憩、パーティム=常陸野ネストビールを醸造する「額田醸造所」見学 = 木内酒造の酒蔵「鴻巣の蔵」見学、「蔵+蕎麦 な嘉屋」にて初音鮨特

別ディナー = つくば駅解散 (19:30 着予定)

発着地 : 発 / 東京駅 鍛冶橋駐車場 (東京都千代田区丸の内3丁目8-2)
着 / 茨城県 つくばエクスプレス つくば駅

乗車人数 : 24名定員 *先着

予約方法 : WEB事前決済

予約ページ : <https://www.tabbit.jp/barbus/cih001>

サービスサイト : <https://barbus.hitachino.cc/>

旅行企画実施 : タビットツアーズ株式会社

企画協力 : 木内酒造株式会社

バス運行 : 株式会社旅人

お問合せ先 : 029-212-5111 木内酒造株式会社 (担当: 國井・野澤・萩谷)

※運行予定詳細については、上記予約ページにてご確認ください

※20歳未満の方のお申し込みはいただけません

※アレルギーをお持ちの方は事前にお申しつけください。

プロジェクトメンバー

企画運営: 木内酒造、文化星人 / アートディレクション: ドロワー / インテリアデザイン: ジャモアソ
シエイツ /

バス改装工事: エレガント・インポート・アンド・エクスポート / FFE制作: 家具の八木沢、ユイット、
ラピエス

● 「シェフズ イン 常陸野」 今後の予定

■4月27日 (土) 「リストランテ アクアパッツァ」 オーナーシェフ 日高 良実氏 (イタリアン)

1986年にイタリアに渡る。ミラノやフィレンツェのミシュラン名店で働き、イタリア郷土の味を研鑽すべく北から南まで14軒で修業。帰国後、1990年に東京・南青山に同店をオープン。

■5月12日 (日) 「malca」 オーナーシェフ 北野 司氏 (イタリアン)

大阪のイタリアン sfida (現 anu) で4年間修業後、ミシュラン店のイタリアン「TACUBO」にてスーシェフとして勤務。2022年、外苑前に同店をオープン。

● 木内酒造について

1823年に現在の茨城県那珂市の地で、木内儀経兵衛により創業。清酒「菊盛」にはじまり、1996年には常陸野ネストビールの製造を開始。伝統の技と厳選した原料にこだわり、国内外へ向け日本の酒造りを発信しています。2016年にはウイスキー製造を開始。2020年には茨城県石岡市に「八郷蒸溜所」を新設し、ジャパニーズウイスキーの生産体制を確立しました。酒造りのみならず、食と酒を楽しむ場として飲食事業も展開し、関東で「常陸野ブルーイング」「蔵+かつ」などの飲食店も運営しています。

<https://www.kodawari.cc/>

《会社概要》

企業名 : 木内酒造株式会社

創業 : 1823年 (文政6年)

事業内容 : 酒類製造・販売・飲食事業

所在地 : 〒311-0132 茨城県那珂市南酒出808

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000085.000103079.html>

木内酒造株式会社のプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/103079

【本件についてのお問い合わせ】

木内酒造株式会社

担当：萩谷・國井・野澤

□MAIL : information@kodawari.cc
