

KIKUSUI蔵GARDEN、グランドオープン



KIKUSUI蔵GARDENの外観



蔵ガーデン(ラボ)

開業イベントに8000人

菊水酒造は2012年から「KIKUSUI Renew a I Plan (KRP)」を推進しており、本施設オープンはKRPの目玉施策の一つ。KRP全体で総工費15億円を投資した(オフィス6億円、蔵ガーデン5億円、設備関連4億円)。年間来場者数は約1万5000人を見込

【新潟】菊水酒造は4月29日、発酵エンターテインメントを体現する新施設「KIKUSUI蔵GARDEN」(新潟市島潟750 菊水酒造敷地内)をグランドオープンした。発酵を様々な側面から体験することで、気づきや学び、おもしろさを五感で感じ取れる施設で、「ラボ」「ショップ」「カフェ」のほか、イベント空間「土蔵」や屋外空間「あそびば」も併設する。家族連れも足を運びやすい穏やかな雰囲気、日本酒や発酵文化をはじめ、地元・北越後の風土を後世に伝えていく。(取材 小倉泉弥)



先川マネージャー

む。4月29日〜5月6日に実施した「グランドオープンウィーク」イベントには約8000人が来場し、大盛況となった。

蔵ガーデンを開業した経緯について、市場開発本部の先川彰一国内営業統括マネー

ジャーは次の通り説明する。「日本酒需要の伸びが鈍ってきた90年代、当社はメーカーとして品質を追究しモノづくり

創業本家が使用していた醤油蔵の古材を梁に活用した蔵ガーデン内は明るく開放的な雰囲気、来場者を温かく迎え入れてくれる。ラボでは定期的に「発酵ワークショップ」を開催する。「日本酒好きの方はもちろん、日本酒に接する機会のない方にも、そのおもしろさや発酵の奥深さを発見していただくことで、日々の暮らしを少しでも面白く、豊かなものにしてもらいたい。」そんな思いから蔵ガーデンを設立した。

蔵ガーデンのコンセプトは「Discovery」。当社が酒造りを行う中で長年培ってきた「発酵」をさまざまな側面から体験し、おもしろさを五感で感じ取ってもらいたい



しほりたて生原酒

カフエは枯山水の菊水庭園(庭匠・田中泰阿弥作)を臨む空間で、発酵食品を使用したベーグルやスイーツ、地元コーヒ焙煎店とコラボしたオリジナルブレンドや酒類を提供する。全20席。

ナル遊興杯「花鳥図」「松竹梅」(酒器)や各種グッズも販売。

新施設のもう一つの重要な使命は、地元・北越後の良さを後世に伝えていくこと。日本酒はもちろんのこと、土壌を始め、魚、果物、米など地域の良さを発信する。「地域の物産やコラボ商品も多数販売する。地域一体となって、新発田、北越後を盛り上げていく。新潟はいいところだったねと、知ってもらいたい。」

ショップでは、注文を受けてからその場で瓶詰めする「蔵元限定しほりたて生原酒」3種(各720ml)、ノンアルコール大吟醸テイスト飲料「菊水ゼロ」、月岡ブルワリーとコラボしたビール「北越後コールドIPA」、米菓「酒米克蘭チ」3種を始め、オリジナル遊興杯「花鳥図」「松竹梅」(酒器)や各種グッズも販売。