



2023 年 8 月 17 日

200 年以上の伝統を誇る滋賀県酒蔵から 11 代目蔵元が醸す新ブランドが登場 「浪乃音酒造」と一夜限りのメーカーズディナー開催

京阪グループのフラッグシップホテル「THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)」(京都市下京区・総支配人：櫻井 美和)は、200 年以上の歴史を持ち、滋賀県大津市の琵琶湖畔に酒蔵を構える「浪乃音酒造」とコラボレーションしたメーカーズディナーを 2023 年 9 月 22 日(金)に開催します。



文化二年(1805 年)に創業し、「古壺新酒(こしんしゅ)」を理念に掲げ、伝統を守りながら新しい事に挑戦する「浪乃音酒造」。当日は、酒蔵より 10 代目蔵元の中井 孝(たかし)氏と 11 代目蔵元で中井 充也(みつや)氏が来場。和醸良酒のもと心を込めて丁寧に造られた生酒の数々、そして 11 代目が 20 代の若い感性で醸す新ブランド「Te to Te(てとて)」を日本料理「KIZAHASHI」の料理長・岡野 真介が腕を振るうメニューと共にご堪能いただけます。

伝統を伝えるとともに新たなチャレンジを続ける「浪乃音酒造」と、千年の都・京都の自然と生きる知恵、おもてなしの精神を伝えるホテル THE THOUSAND KYOTO の「KIZAHASHI」。2 つのスピリットが織りなすマリアージュのひと時をお楽しみください。

■「浪乃音酒造」×「Te to Te」と KIZAHASHI 割烹の饗宴

【実施期間】 2023 年 9 月 22 日(金) ※前日 15:00 までに要予約

【店 舗 名】 日本料理「KIZAHASHI」(THE THOUSAND KYOTO 2 階)

【開催時間】 18:30 開始

【料 金】 30,000 円(1 名様) ※定員になり次第受付終了いたします。

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0700 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【詳細】 <https://www.keihanhoteles-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/plan/restaurant/naminooto.html>

【予約】 [https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items\[\]=64d87ce683cfb2013b2e2248](https://www.tablecheck.com/shops/the-thousand-kyoto-kizahashi/reserve?menu_items[]=64d87ce683cfb2013b2e2248)

※表示価格には、サービス料 13%と消費税が含まれております。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※営業時間等は予告なく変更になる場合がございます。詳しくは公式 HP をご確認ください。

※20 歳以上の方が対象です。未成年の方のご同伴はご遠慮願います。

※写真は全てイメージです。

■浪乃音酒造株式会社

創業は文化二年(1805 年)。200 年以上の歴史を持ち、「浪乃音」という名は比叡山の高僧によって命名されました。自然に育まれた美しい琵琶湖のほとりにあるのが浪乃音の酒蔵。小さな酒蔵だからこそ小仕込みに徹し、家族がひとつになって和醸良酒のもと心を込めて丁寧に酒造りをしています。理念は「古壺新酒(こしんしゅ)」～古い壺に新しい酒を入れる～という俳人高浜虚子の造語で、伝統を守りながら新しいことにチャレンジし続けていく、を信念に今も造り続けています。

【創 業】 1805 年(文化二年)

【所 在 地】 〒520-0242 滋賀県大津市本堅田1-7-16

【公式 HP】 <https://naminooto.com/pages/about-us>

■新ブランド「Te to Te」

浪乃音酒造の理念に添い、11 代目蔵元中井 充也氏が 20 代の若い感性で醸す新ブランド。「Te to Te」には、「手造りのお酒を私たちの手からお客の手へ」そして「世界中の皆様と繋がりたい」という想いが込められています。お米の産地にもこだわり、今期の造りでは滋賀県産の玉栄、渡船、吟吹雪の 3 種類を定番とし、今後は定番以外にも季節商品も含め、シリーズ化を予定しています。

■日本料理「KIZAHASHI」

【営 業 日】 月・水・木・金・土・日曜日

【定 休 日】 火曜日

【営業時間】 朝食…7:00～10:00(L.O.)

ランチ…11:30～15:30(14:30 L.O.)

ディナー…17:30～21:30

(フード 20:00、アラカルト 20:30、ドリンク 21:00L.O.)

【席 数】 60 席(個室 3 室/半個室 1 室)

【公式 HP】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/restaurants/-kizahashi/>



■THE THOUSAND KYOTO(ザ・サウザンド京都)

【所 在 地】 〒600-8216 京都市下京区東塩小路町 570 番

【ア クセス】 JR 京都駅より東へ徒歩約 2 分

【開 業 日】 2019(平成 31)年 1 月 29 日

【階 数】 地下 1 階～地上 9 階(客室：3 階～9 階/ 222 室)

【公式 HP】 <https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/the-thousand-kyoto/>



<このリリースに関するお問い合わせ・ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社

ザ・サウザンド京都 広報担当／ブランドマーケティング部

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp