

日本酒と相性の良い器編

酒蔵の紹介 事例4



小杉焼

文化13年（1816年）頃から射水市小杉地区で焼かれていた陶器「小杉焼」は、鴨徳利に見られる優美な形状と釉薬による緑釉の色合いが特徴で高い技術を有したが、明治末期で一度途絶える。昭和45年に池上栄一氏が小杉焼栄一窯として開窯により小杉焼を復活させ、創作窯としても芸術品を生み出しながら、作陶に精進している。

紹介者



福鶴酒造株式会社
代表取締役社長
福島 淳 氏
President &
Representative Director
Atsushi Fukushima

日本酒との相性

瓢徳利や鴨徳利で知られる曲線の美しい小杉焼、歴史を感じさせる酒器で、昔ながらの製法により独特の味わいが特徴の生酛造りの日本酒を飲むというのもお勧め。

富山で買える店紹介

小杉焼栄一窯 富山県射水市手崎916 ☎ 0766-55-2625



酒蔵の紹介 事例5



ガラスの酒器

ガラスのまちづくりに取り組む富山市がガラス工芸産業の振興の拠点として開かれた施設「富山ガラス工房」。各作家が思い思いの作品を制作し、酒器も数多く展示・販売されている。また、ガラス文化に触れることのできる製作体験も行える。

注意：10名以上での団体は2ヶ月以上前の事前予約が必要（休館日：12月28日～1月4日）
詳しくは、富山ガラス工房にお問い合わせ。

紹介者



株式会社高澤酒造場
代表取締役
高澤 龍一 氏
Representative Director
Ryuichi Takasawa

日本酒との相性

「富山ガラス工房」の各作家が、様々な形状でガラス器を制作している。多くの個性的な作品の中からお気に入りの器を見つけ、ガラスの器ならではの雰囲気とともに、日本酒を楽しんでほしい。

富山で買える店紹介

富山ガラス工房 富山県富山市古沢152
☎ 076-436-2600（代表） ☎ 076-436-3322（体験）



URL <http://toyama-garasukobo.jp/>

Contact <http://toyama-garasukobo.jp/inquiry/>