

下北沢「発酵デパートメント」にて「あおちゅう・青酎」フェアを展開

2022年1月28日から2月7日までの11日間、東京・下北沢の店舗「発酵デパートメント」にて青ヶ島のお酒「あおちゅう」の魅力を発信する販売フェアを実施しました。また1月28日（金）には、オンラインにて配信イベントを実施し、多数の方にご参加いただきました。



東京・下北沢の「発酵デパートメント」は日本各地のユニークな発酵食品・食材やお酒などを取り扱う店舗です。青ヶ島のお酒「あおちゅう」は野生の微生物を活用した天然発酵を特徴とするお酒であるため、以前から取り扱われていました。

今回はさらに多くの方にあおちゅうの魅力を知っていただくため、より幅広くあおちゅうのラインナップを取り揃えたほか、青ヶ島の魅力を伝える動画を店頭で流すなど、ポップアップコーナーを展開。ここでは手書きのPOPを添えて、種類によって異なる味わいやおすすめの飲み方を分かりやすく解説しました。加えて、その場で魅力を味わっていただけるよう、試飲も行いました。



今回購入して下さった方のうち、「あおちゅうという名前は知っているが飲んだことはない」という方が過半数でした。「こんなところで買えるなんて嬉しい」と珍しさから手に取っていただける方もいらっしゃいました。

1月28日のオンライン配信イベントでは、『今月の乾杯セット 青ヶ島スペシャル「あおちゅう」飲み比べセット』と題し、青ヶ島酒造の杜氏、奥山晃さんと発酵デパートメント代表の小倉ヒラクさんが登場しました。



配信日：1月28日（金）19:30-20:30

視聴方法：どなたでもご覧いただけます／アーカイブでも視聴可能予定

視聴リンク先：<https://youtu.be/NstgXoDZ1JM>

出演：奥山晃（青ヶ島酒造 杜氏）／小倉ヒラク（発酵デパートメント）

オンラインにて乾杯配信を行います！青ヶ島酒造にて杜氏を務める奥山晃さんをゲストに、小倉ヒラクが実際に青ヶ島で見た醸造現場や、独自の歴史文化などをお話しします。楽しみ方や味の違い、製造工程など、作り手から直接解説を聞きながら、一緒に乾杯しましょう！

イベントは多くの方にご覧いただきました。

麹菌の発酵に、島に自生するタニワタリという植物を使っていること、一軒ごと、一年ごとに違う味を生み出すということに興味を持たれた方が多かったようです。

「発酵デパートメント」でのフェア展開により、あおちゅうの魅力を多くの方に知っていただくことができました。