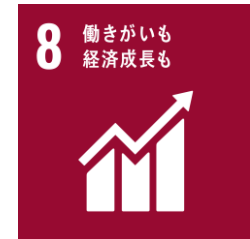


## 「“角打ち”プロジェクト ～地域の酒屋から飲み文化をつなげる～」



### リーダー・メンバー

- ・水澤洋一（水澤酒店 店主）
- ・朝日智都（食のクリエイター）、清水謙（プロデューサー）

### 動機

- ・昔ながらに続くまちの酒屋の商売が、スーパーやディスカウントショップに押されて、年々厳しくなっている。
- ・趣のある建物、アンティークな火鉢やストーブなどの骨董品、味やラベルや産地にもこだわった酒の数々、個性的な店主のキャラクターや特技、など、店にはたくさんの宝があるが、活かされていない。

### めざす姿

- ・コロナ禍でも、地域の人たちが気軽にお酒を楽しむ場ができる。（角打ち→家飲み）
- ・日本のローカルな歴史を持った、地域の飲み文化・食文化が後世に残っていく。
- ・地域特性 × 店主 × 酒とつまみによって、個性あふれる地域の個人店がにぎわい、持続可能な仕組みになっていく。

### 活動内容

- ・茅ヶ崎駅北口、エメロード商店街の水澤酒店の店内(築67年!)に「角打ち」をつくるプロジェクト。
- ・「角打ち」とは、酒屋の一角にあるスペースでお酒を飲むスタイル。長居して深酔いするのではなく、気軽にお酒とつまみを試して楽しんだら、つづきは買って帰って家で楽しむ。
- ・全国に1軒しかない日本酒の冷蔵タンクには蔵元直送の生酒が！ほかに、秘蔵のお宝・古酒、茅ヶ崎ご当地の焼酎や日本酒、量り売りも。
- ・店主による手書きのオリジナルラベルの日本酒は、ここにしかなく贈り物にぴったり。



### 募集中!

- ・角打ちについて知りたい、体験してみたい人
- ・いろいろなお酒をすこしずつ試してみたい人
- ・角打ちの場をいっしょにつくりたい人