

麻原酒造

落語と日本酒で楽しむ

花街・浅草



落語

を楽しむ



純米大吟醸武蔵野

と

お座敷遊び

と

利き酒

も



*開場30分前から入場整理券をお配りします。
また、利き酒をされる方は開演30分前までに
お越しください。

*前売り券完売の場合、当日券の販売はありません。



粋な大人のエンターテイメント

2017年 3月20日 (月・祝)

1回目 13時開演 (12時開場)

2回目 16時30分開演 (15時30分開場)

会場 浅草三業会館 (浅草・見番) 2階大舞台

入場料 各回 全席自由 前売り 4,500円 (税込) / 当日 5,000円 (税込)

※未成年の飲酒は固くお断り致します。

出演 古今亭菊之丞・小川佐智江・齋藤明日香・浅草芸妓連

主催 夕刊7日

協賛



創業明治15年
麻原酒造株式会社
ASAHARA BREWERY

後援 産経新聞/サンケイスポーツ
協力 浅草芸妓連/一般社団法人 ミス日本酒
制作協力 ファーストピック

ご挨拶

江戸情緒と伝統を誇る東京の花柳界のひとつ、浅草花街。一般の方は入ることのできない見番で、浅草芸者衆の華やかな踊りの観賞と芸者遊びの世界を覗き見します。また、ミス日本酒と麻原酒造・副社氏による日本酒の味わい方やお酒に纏わる楽しい話をお楽しみください。そして最後は古今亭菊之丞師匠の落語にて艶断をご堪能ください。当日は日本酒の特別販売会も行います。早春の浅草で、大人の楽しみを満喫してください。

- 一部 お座敷踊り・芸者遊び 浅草芸者衆
 ＊演目＊ 二部 トークショー 齋藤明日香(麻原酒造副社氏) & 小川佐智江(2015ミス日本酒)
 三部 落語 古今亭菊之丞



古今亭 菊之丞

ここんてい きくのじょう

東京都出身。平成3年5月、二代目古今亭円菊の門下となる。同年7月、前座となり、菊之丞を名乗る。平成19年、20年、22年「国立演芸場 花形演芸会」金賞を3年連続で受賞。平成25年、芸術選奨文部科学大臣賞・新人賞受賞。



小川 佐智江

おがわ さちえ

1988年東京都出身。東京農業大学・栄養科卒。学生時に1年間アメリカ留学をしたことをきっかけに、日本の魅力や素晴らしさを再確認、自らがその魅力を伝える人になりたいと、Miss SAKEに応募。二代目の2015ミス日本酒として国内外の日本酒イベントに約150件参加。海外はミラノ万博など10カ国を周り、日本の文化を発信する場で日本酒のピーアールを行う。栄養学を活かして体に優しい日本酒の楽しみ方を伝えている。



齋藤 明日香

さいとう あすか

1988年埼玉県生まれ。2007年早稲田大学文学部入学後、10年より1年間ベルリン自由大学へ留学。13年5月麻原酒造に入社、日本酒を製造。現同社副社氏。



浅草芸妓連

あさくさげいぎれん
東京浅草組合

熟練から若手まで、幅広い芸域のお姐さん方と、ほうかん 袴間(=たいこもち)まで擁してお座敷芸の伝統を保っている。2年～3年ごとに開く「浅草おどり」は高い評価の舞台表現として、芸能文化を守っている。

麻原酒造 毛呂山清酒蔵

創業明治15年。五代目社長は社員のやる気を大切に、更なる発展に力を入れております。日本酒はもちろん、リキュールやワインなどの企画開発にも力を入れており、丁寧な酒造りへの情熱と活気あふれる蔵です。

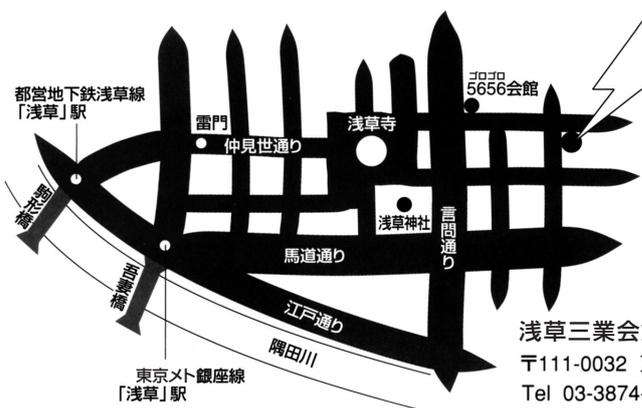


麻原健一社長

当日は隣接展示室にて、利き酒と特別販売会を行います。当社の味を是非お楽しみください。

◎スタッフ

- 主催 夕刊フジ
 後援 産経新聞／サンケイスポーツ
 協賛 麻原酒造株式会社
 協力 浅草芸妓連／一般社団法人 ミス日本酒
 制作協力 ファーストピック 版画 原田維夫



浅草見番

浅草三業会館

新橋・赤坂・神楽坂・浅草・向島・芳町…今でも区内には6ヶ所の花柳界がある。見番とは芸者衆の組合のことで、料亭・置屋(おきや)との間で芸妓の派遣を行っている。

浅草三業会館
 〒111-0032 東京都台東区浅草3-33-5
 Tel 03-3874-3131

チケット取扱い

カンフェティ <http://confetti-web.com>
 TEL 0120-240-540
 (平日10時～18時 ※通話料無料)
 ※携帯電話、PHSからはTEL03-6228-1630
 ファーストピック
 TEL 044-833-7726
 FAX 044-822-1173
 チケット一般発売
 2017年1月6日(金)
 10時～
 チケット取扱い&お問合せ:夕刊フジ
 TEL 03-3270-4689(平日10時～17時)

純米大吟醸原酒 武蔵野ホワト

～埼玉県産さけ武蔵 100%使用～

自家製扁平精米で丁寧に50%まで研ぎ上げたさけ武蔵を使用して醸した純米大吟醸原酒です。魅力的な立ち香が誘い、飲むほどに果実香に変わってゆく非常にバランスの良いお酒です。純米大吟醸だからこそ表現できる優しい口当たりと、雑味のない優雅で心地良い余韻がお楽しみいただけます。ぜひ一度ご賞味ください。

<http://www.musashino-asahara.jp> TEL:049-298-6010



創業明治15年
 麻原酒造株式会社
 ASAHARA BREWERY