

## 「東京メトロ銀座線で行く 灘の酒ほろ酔いラリー」 を開催いたします！

2019年9月20日（金）から2020年1月31日（金）の期間中、  
対象店舗のスタンプを集めると抽選で素敵な賞品をプレゼント！

東京地下鉄株式会社（本社：東京都台東区、代表取締役社長：山村 明義、以下「東京メトロ」）は、2019年9月20日（金）から2020年1月31日（金）まで「東京メトロ銀座線で行く 灘の酒ほろ酔いラリー」を実施いたします。

このスタンプラリーは、日本一の清酒生産量を誇る兵庫県の西宮市から神戸市の沿岸部に広がる一帯の灘五郷（今津郷・西宮郷・魚崎郷・御影郷・西郷の5つのエリア）で生み出された「灘の酒」を堪能できる銀座線沿線の6店舗を巡る、大人向けのスタンプラリーです。

銀座線沿線の店舗で灘の酒と料理をお楽しみいただき、対象6店舗中4店舗のスタンプを集めていただいた方には、抽選で「神戸市賞」「西宮市賞」などの素敵な賞品が当たる「4店舗達成賞」にご応募いただけます。

素敵な賞品を目指して、銀座線沿線にある店舗で灘の酒とおいしい料理を堪能してみませんか。皆様のご参加をお待ちしております。

詳細につきましては別紙のとおりです。



## 「東京メトロ銀座線で行く 灘の酒ほろ酔いラリー」詳細

### 1 実施内容

本スタンプラリーは、銀座線沿線の各店舗にて、灘の酒とおいしい料理をいただきながら、大人の方が楽しんでいただけるスタンプラリーです。

日本一の清酒生産量を誇る兵庫県の中でも、美味しい日本酒の産地の証として、国からGI指定を受けた灘五郷の酒造で生み出された清酒が「灘の酒」です。灘の酒を堪能できる銀座線沿線の6店舗を対象に、お一人様につき灘の酒1杯と料理1品を注文していただくと、スタンプを押印いたします。6店舗中4店舗のスタンプを集めていただいたお客様には、抽選で4店舗達成賞をプレゼントいたします。

### 2 実施期間

2019年9月20日（金）～2020年1月31日（金）

### 3 参加費

無料（スタンプラリーに必要な交通費及び対象店舗での飲食代はお客様のご負担となります。）

### 4 参加方法

(1) 東京メトロ各駅（一部を除く）に設置したラックから専用リーフレットを入手します。

※リーフレットの配布は北千住駅（日比谷線）、中目黒駅、中野駅、西船橋駅、代々木上原駅、和光市駅、渋谷駅（半蔵門線・副都心線）、目黒駅を除きます。

(2) 専用リーフレットに記載されている銀座線沿線の対象6店舗を巡りスタンプを集めます。なお、専用リーフレットのスタンプ押印の条件は、お一人様につき各店舗の灘の酒1杯と料理1品のご注文が必要となります。

※3名でご参加の場合は料理3品と灘の酒3杯のご注文が必要です。

※ランチタイムに酒類の取り扱いがない店舗でのスタンプ押印につきましては、ディナータイムをご利用ください。

※灘の酒のご注文がスタンプ押印の条件の一つなので、参加者は20歳以上のお客様に限ります。

(3) 対象となる6店舗中、4店舗のスタンプを集めると「4店舗達成賞」にご応募できます。

※スタンプ対象店舗をまわる順番は自由です。

#### 【銀座線沿線の対象6店舗】

- ・外苑前駅・・・200年以上の歴史を有するうなぎ割烹店 「大江戸 北青山店」
- ・青山一丁目駅・・・自家製ラー油と芝麻醬が光る担担麺をシメに 「日比谷園」
- ・赤坂見附駅・・・すっきりとしたタレでうなぎ本来の味わいを 「浅草うなぎ 赤坂店」
- ・溜池山王駅・・・懐かしさ漂うアットホームな割烹居酒屋 「溜池うさぎ家」
- ・虎ノ門駅・・・パン粉にこだわったとんかつは食感も絶品 「とんかつ酒菜 くら」
- ・新橋駅・・・紀州備長炭で焼き上げる新鮮な串焼きを 「炭火串焼三政」

## 5 達成賞詳細

### (1) 賞品概要

- ＜神戸市賞＞神戸市観光・ホテル旅館協会 K クーポン施設利用券 1 万円・・・2 名様
- ＜西宮市賞＞酒造メーカーおすすめ商品（5000 円相当）・・・4 名様
- ＜灘五郷酒造組合賞＞純米酒「灘の生一本」・・・10 名様
- ＜東京メトロ賞＞オリジナルグッズ・・・100 名様

<b>神戸市賞</b> 2名様	 (イメージ)	<b>西宮市賞</b> 4名様	 (イメージ)	<b>灘五郷酒造組合賞</b> 10名様	<b>灘の生一本</b> 灘酒プロジェクト参加10銘柄の蔵元それぞれの特長を活かして造られた統一ブランドの純米酒です。  (イメージ)
<b>神戸市観光・ホテル旅館協会 K クーポン施設利用券 1 万円</b> 神戸市内にある神戸市観光・ホテル旅館協会会員施設(約60ヶ所)で利用できます。 有効期限   2020年4月1日～2021年3月31日		<b>酒造メーカーおすすめ商品 (5,000円相当)</b> I白 鹿 前掛け&マカロンミニきざし猪口2個セット I白 鷹 こだわりの味セット720ml 3本セット I日本盛 米ぬか化粧品セット I大 関 酒スイーツ詰め合わせ 酒造メーカーで人気の商品をそれぞれ1名様に。商品はお選びいただけません。		<b>東京メトロ賞</b> 100名様 何が当たるかは お楽しみ!東京メトロの人気グッズをプレゼント。 	

各賞イメージ

### (2) 応募方法

専用リーフレットから、対象となる6店舗中、4店舗のスタンプが押印された応募用スタンプ台紙を切り取り、必要事項を記入のうえ郵送にてご応募ください。

### (3) 応募期間

2019年9月20日(金)～2020年2月3日(月) 当日消印有効

※押印済みのリーフレット及び達成賞の転売はおやめください。

※ご提供いただいた個人情報は抽選、関連のお問い合わせ、発送に限り利用させていただきます

※応募にかかる郵送料はお客様のご負担となります。

※賞品の発送は2020年4月上旬ごろを予定しております。

## 6 お楽しみ企画について

専用リーフレットのお楽しみ企画用のスタンプ台紙に、対象6店舗の最寄駅に設置されたスタンプを集めると、「七福神」のスタンプが完成します。「七福神」のスタンプで福を招きましょう。

※スタンプを完成させても達成賞の引換等はございません。

※20歳以下の方もご参加いただけます。

### 【スタンプ設置駅】

- ・銀座線 外苑前駅
- ・銀座線 青山一丁目駅
- ・銀座線 赤坂見附駅
- ・銀座線 溜池山王駅
- ・銀座線 虎ノ門駅
- ・銀座線 新橋駅



スタンプ台紙イメージ

## 7 お客様お問い合わせ先

東京メトロお客様センター TEL : 0120-104106 (年中無休 9:00～20:00)

銀座線沿線対象6店舗紹介



大江戸 北青山店

OEDO KITA AOYAMATEN



現代の名工にも選ばれた職人が手がけた数寄屋造の店内。趣ある空間で江戸の味が楽しめる。大広間もあり、法事など会食の席にも利用できる。

創業江戸寛政年間(1800年)、日本橋に本店を構える老舗うなぎ割烹店。外はパリッと、中はふっくら。備長炭で焼き上げる「蒲焼」は江戸の頃から長く親しまれてきた味わいだ。うなぎを蒸して焼いている間に、酒を一杯、蒲焼とキユウリの酢の物「うなぎく」のほか、「いわし丸干し」や「まぐろ角煮」といった伝統的な酒の肴とともに、粋な江戸の食文化を楽しみたい。

SHOP DATA

東京メトロ銀座線 外苑前駅から徒歩2分 東京都港区北青山2-3-1 Itochu Garden 1F  
 ☎03-3401-3288 <https://r.gnavi.co.jp/g144601/>  
 ◎ [日~金] 11:00~14:30、16:30~21:00 [土] 11:00~21:00  
 ◎ 年末年始 カード/利用可 喫煙可 44席 予約可  
 ●おすすり料理「うなぎ」1,500円(税抜)  
 ●取扱酒 大関「上撰金冠からくち大関」燗酒550円(税抜)

【今津郷】

Imazu Gō  
大関株式会社

■上撰金冠からくち大関 大関を代表する上撰金冠シリーズの中で、辛口の味わいを堪能できるキレのあるど越しが特長のお酒です。冷やでも燗でも飲み飽きしないその味わいが、色々な料理の味を更に引き立ててくれます。



日比谷園

HIBIYAEN



10名まで利用できる個室を完備するほか、40名以上での貸切利用も可能。青山一丁目駅0番出口直結の青山ビル内にあり、アクセスも抜群だ。

四川・上海料理の刺激的な香りが食欲をそそる中華料理店。店の看板メニュー「担担麺」の味の決め手は、自家製のラー油と芝麻醬。芝麻醬は煎った胡麻を二度挽きすること、なめらかな口当たりを実現。鶏ガラベースのあっさりとしたスープに、コクのある芝麻醬とスパイスが香るラー油が相まって、奥深い味わいに仕上げている。後味は意外なほどスッキリ。酒の席のシメにも最適だ。

SHOP DATA

東京メトロ銀座線 青山一丁目駅から徒歩1分  
 東京都港区北青山1丁目2-3 青山ビルB1 ☎03-3401-3710  
 ◎ [月~金] 11:30~15:00(L.O.14:30)、17:00~22:30(L.O.21:30)  
 [土] ~22:00(L.O.21:00)、[祝日] ~21:30(L.O.20:30)  
 ◎日曜、年末年始(12月30日~1月4日) カード/利用可 禁煙 70席 予約可(夜のみ)  
 ●おすすり料理「担担麺」1,000円(税抜)  
 ●取扱酒 白鶴「大吟醸」1合 980円(税抜) 白鶴「超辛口」1合180ml 680円(税抜)

【御影郷】

Mikage Gō  
白鶴酒造株式会社

■白鶴 大吟醸 華やかな香りや淡麗な味わいの大吟醸酒です。どんな料理とも相性のよいお酒です。白鶴「大吟醸」はGI「灘五郷」として認定された高品質な大吟醸酒です。





## 浅草 うな鐵 赤坂店

ASAKUSA UNATETSU AKASAKATEN



2018年6月にオープンした赤坂店。店内はモダンで洗練された雰囲気。接待に利用する人も多いという。

浅草に本店を構える「うな鐵」の赤坂店。その日に裂いたうなぎを注文ごとに生の状態から炭火でじっくり焼き上げる。醤油と酒、砂糖だけで作るシンプルなタレは、うなぎ本来の旨みを味わってもらうため。ふくらとした食感が好きな人は蒸し焼きの「お重」を、蒸らさず地焼きしたうなぎを使う「浅草ひつまぶし」も店の看板メニューだ。夜は「鰻串」や「うまさき」など豆料理も。

### SHOP DATA

東京メトロ銀座線 赤坂見附駅から徒歩4分 東京都港区赤坂3-7-9  
 ☎03-6277-7733 <https://unatetsuakasaka.owst.jp/>  
 ◎[月～金]11:30～14:30(L.O.14:00)、17:00～22:30(L.O.22:00)、[祝日]12:00～20:30(L.O.20:00)  
 ◎土曜、日曜、年末年始 カード/利用可 禁煙 29席 予約可  
 ●おすすめ料理「竹串」昼2,400円(税抜)・夜3,100円(税抜)  
 ●取扱酒 白鷹「上撰 青松白鷹」1合630円(税抜)～

## 【西宮郷】

Nishinomiya Gō  
白鷹株式会社

■上撰 青松白鷹 酸味、旨味のバランスのとれた旨さ。燗にすると一層引き立つ、飲みあきしないレギュラー酒です。濃醇辛口タイプで様々な料理と相性の良さを発揮します。「生配造り」・名水「宮水」仕込みの「生粋の灘酒」-全国唯一伊勢神宮御料酒蔵元-



取材/Text 株式会社エイエイビー ※料理・取扱い酒ともに増税に伴う価格変更の可能性あり(増税後の価格は未定)



## 溜池 うさぎ家

TAMEIKE USAGIYA



溜池山王駅11番出口からすぐ。弁柄色の壁が印象的な店内。テーブル席には仕切りがあり、接待や少人数での宴会にも利用しやすい。

溜池の料理屋生まれ、溜池育ち。江戸っ子の職人が作る日本料理が楽しめる割烹居酒屋。人との縁と食材との縁を大切にしていると話す店主が醸し出すアットホームな雰囲気、長い付き合いの常連客や一人で訪れる女性客も少なくないという。一番人気は天然の生マグロなどを盛り込んだお造り。見た目にも美しく、祝いの席にも最適だ。

### SHOP DATA

東京メトロ銀座線 溜池山王駅から徒歩1分 東京都港区赤坂2-12-12  
 フローラビル1F ☎03-3582-3722 <https://rgnavi.co.jp/a371500/>  
 ◎[月～金]11:30～14:00(L.O.13:30)、18:00～23:00(L.O.フード21:50、ドリンク22:30) ◎土曜、日曜、祝日、年末年始10/15(火)～10/18(金)は臨時休業 カード/利用可 喫煙可(風は禁煙) 28席 予約可  
 ●おすすめ料理「本日のお造り盛り込み」1人前1,600円(税抜)～  
 ●取扱酒 菊正宗「上撰 生配 本醸造」670円(税込)

## 【御影郷】

Mikage Gō  
菊正宗酒造株式会社

■菊正宗 上撰 生配 本醸造 スッキリと雑味がなく、しっかりとした押し味とキレのあるど越しを持った生配造りならではの本格辛口酒。料理の味を引き立て、飲み飽きしない、菊正宗がたどり着いた理想の味わいの辛口酒です。



取材/Text 株式会社エイエイビー ※料理・取扱い酒ともに増税に伴う価格変更の可能性あり(増税後の価格は未定)



## とんかつ 酒菜 くら

TONKATSU SYUSAI KURA



外通り沿いの和菓子屋「丸万」を右折した細い路地に行き、決して目立つ場所ではないが、昼時には店の外に列ができるほどの人気店。

サクッと軽やかな音が小気味よく、柔らかい肉に箸が止まらなくなる「くら」のとんかつ。特注のパン粉と肉の丁寧な下処理が生み出す食感が堪らない。夜限定の「ロースカツサンド」も必食。リピーターは絶えず、土産にも人気だという。刺身などの一品料理に始まり、とんかつやカツサンドまで楽しめる宴会メニューも事前予約で対応。貸切や満席の場合もあるため、来店前の電話確認が安心だ。

## SHOP DATA

東京メトロ銀座線 虎ノ門駅から徒歩5分 東京都港区西新橋1-11-8 丸万5号館1F ☎03-3597-9522  
 ◎[月～金]11:30～14:30(L.O.)<sup>※1</sup>、17:30～21:30(L.O.) [土]11:30～14:00(L.O.)<sup>※1</sup> 売切次第閉店  
 ◎日曜、祝日、年末年始(12月28日～1月5日)※土曜不定休 カード/利用可 喫煙可(昼は禁煙) 20席 予約可(夜のみ)  
 ●おすすめ料理「ロースかつ」150g単品1,100円(税込)、定食1,320円(税込)  
 ●取扱酒 櫻正宗「穂 さくら」(冷酒・熱燗)1合550円(税込) 櫻正宗「宮水の華」1合800円(税込)<sup>※2</sup>  
 ※1 ランチタイムは酒類の提供がありません。 ※2 秋(9月予定)には季節限定の櫻正宗「秋あがり」も入荷。

### 【魚崎郷】

Uozaki Gō  
櫻正宗株式会社GI「灘五郷」  
認定商品

■櫻正宗 宮水の華 六代目山田太左衛門が発見した「宮水」。その蔵元が、酒造りに適した「山田錦」を麹米60%掛米65%に精米し醸しました。淡麗やや辛口の米の旨味を最高に引き出した思い入れの特別純米酒です。冷やから燗までお楽しみいただけます。



取材/Text 株式会社エイエスピー ※料理・取扱い酒ともに増税に伴う価格変更の可能性あり(増税後の価格は未定)



## 炭火串焼 三政

SUMIBI KUSHIYAKI MITSUMASA



新橋駅から徒歩2分。仕事帰りの一杯を求め、連日開店直後から多くの客で賑わう。カウンター前のケースには焼かれるのを待つ串がどっさり。

開店直前に串打ちした鮮度抜群の肉を、最高級の紀州備長炭で焼き上げた串焼き。鶏のみならず、豚や合鴨、野菜など計20種類以上の串焼きが楽しめる。おすすめは「混合」。ハツ、タン、鶏肉、豚トロ、マメ、レバーがひと串で味わえる珍しいメニューだ。肉の鮮度を感じられる絶妙な焼き加減は職人技。この味を求める客で店内は常に満席状態だ。事前に予約して出かけた。

## SHOP DATA

東京メトロ銀座線 新橋駅から徒歩2分 東京都港区新橋3-19-6 ☎03-3434-7007  
 ◎[月～金]17:00～23:00(L.O.) [土]17:00～22:00(L.O.)  
 ◎日曜、祝日、年末年始 カード/利用不可 喫煙可 41席 予約可  
 ●おすすめ料理「串コース」5本1,800円(税込)  
 ●取扱酒 沢の鶴「上撰 本醸造 辛口」グラス500円(税込)、小2.4合1,500円(税込)、大4合2,350円(税込)  
 沢の鶴「純米吟醸 瑞兆」300ml 1,300円(税込) 沢の鶴「本醸造 生酒」300ml 980円(税込)

### 【西郷】

Nishi Gō  
沢の鶴株式会社

■沢の鶴 純米吟醸 瑞兆 フルーティーで飲みやすい食中酒です。酒米の王様といわれる酒造好適米「兵庫県産山田錦」を100%使用し、精米歩合57%まで磨くことにより、「山田錦」特有のきめ細やかでコクのある味わいを実現しています。



取材/Text 株式会社エイエスピー ※料理・取扱い酒ともに増税に伴う価格変更の可能性あり(増税後の価格は未定)