

**「京料理 木乃婦」三代目主人 高橋拓児さんのおいしい記憶と  
日本料理とのマリアージュを追求したマンズワイン「あまつひ」シリーズ  
開発の軌跡を YouTube で公開**

キッコーマン株式会社は、老舗料亭「京料理 木乃婦」三代目主人で、国内外で日本の食文化の普及と進化に取り組む高橋拓児氏の「おいしい記憶」と、同氏監修のもと、日本料理とのマリアージュを追求したマンズワイン「あまつひ」シリーズの開発の軌跡を紹介するドキュメンタリーを、9月18日（金）にYouTube「[おいしい記憶チャンネル](#)」で公開します。



ドキュメンタリーでは、博士（食農科学）とシニアソムリエの資格を持つ高橋氏が、白ワイン、赤ワイン、スパークリングワインそれぞれについて、科学的アプローチや和食の技法を取り入れながら、日本料理に合うものに磨き上げてきた着想や軌跡を、「あまつひ」シリーズ開発スタート時の秘蔵映像も組み合わせ伝えます。

**■マンズワイン「あまつひ」シリーズについて**

「京料理 木乃婦」三代目主人 高橋拓児氏監修のもと、日本料理とのマリアージュを追求し、マンズワインが醸造したワインシリーズです。

## <商品ラインアップ>



左からしふく、香紫、さゝら

### ・しふく（白ワイン）

「しふく（仕覆）」は大切な茶道具を包む袋のこと。陽光を遮ることで柔らかな旨味を引き出す高級茶の栽培方法に倣い、一房ずつ手で袋をかけた遮光甲州ぶどうを使用することで、苦味を抑え、透き通るような口当たりを実現した白ワインです。

### ・香紫（赤ワイン）：

日本で生み出された葡萄品種を使用。日本料理と相性のよい杉に着想を得て、炙った杉板と共に熟成させることで特有の果実香をそぎ落とし、さらに熟成香によって、しょうゆやみりんを用いた日本料理との親和性を増した赤ワインに仕上げました。

### ・さゝら（スパークリングワイン）：

「しふく」と同じ甲州ぶどうを使用。シャンパーニュと同じ製法で3年以上熟成させ、厚みのある複雑な味わいを実現。製造工程を締め括るドザージュ（補糖）に和三盆糖を用いることで、繊細な泡立ちとほんのりと甘みが感じられる、日本料理にふさわしいワインに辿り着きました。

「あまつひ」シリーズは、マンズワイン公式オンラインショップにてご購入いただけます。

[「あまつひ 日出づる国の、美しいワイン」](#)

## ■高橋拓児氏プロフィール

「京料理 木乃婦」三代目主人。大学卒業後、東京吉兆入社。故湯木貞一氏のもとで日本料理を学ぶ。伝統的な日本料理を基本としながらフランス料理や分子化学の理論などの技法を積極的に取り入れた新しいスタイルの日本料理を確立。国内外で高い評価を受け、日本料理界の第一人者として国賓の晩餐会担当などで活躍。

立命館大学法学部卒業、京都大学大学院農学研究科食品栄養科学修士課程修了、龍谷大学大学院農学研究科食農科学博士後期課程修了。博士（食農科学）、シニアソムリエ、利酒師。



## ■番組「おいしい記憶きかせてください」について

全国から寄せられた「おいしい記憶」にまつわるエピソードをもとに、お笑い芸人など個性豊かな皆さんが「調査員」として、作者である「記憶さん」のもとを訪ね、「おいしい記憶」の味や料理の再現

に挑戦します。その模様を、スタジオでタレントの藤井隆さん、フリーアナウンサーの吉竹史さんが見守り、盛り上げる、ドキュメンタリーエンターテインメント番組です。

2025 年より吉竹史さん自ら、料理界で活躍するプロ取材する「料理人にきくおいしい記憶」コーナーを開始しています。

今回は「料理人にきくおいしい記憶」特別編として、高橋拓児氏監修によるマンズワイン「あまつひ」シリーズ開発開始時の記録映像も組み合わせ、「京料理 木乃婦」を舞台に高橋拓児氏の「おいしい記憶」を、「あまつひ」シリーズの開発にかけた想いとともにお届けします。

#### 【通常の番組概要】

##### ・出演者

記憶さん：エッセー、作文の作者の方々

出 演：テレビやWEB 番組などでおなじみのお笑い芸人、タレントなど

M C：藤井隆

進 行：吉竹史

番組ナレーター：小野大輔（声優）

##### ・公開日時およびサイト

毎月第3金曜日正午、下記サイトにて最新番組を公開

[おいしい記憶チャンネル | kikkoman](#)

[ブランドサイト「おいしい記憶」](#)

以上