



さくら酒店
代表取締役社長 近藤 悠一（こんど ゆいち）
1980年、岐阜県大垣市生まれ。
金沢大学在学中、ニューヨーク州立大学・フットボール校へ1年間派遣留学。日本人としてのアイデンティティを強く感じさせられ、日本文化において最も好きで日本酒を専門とする酒屋になることを決意した。大学卒業後、何より営業力をつけるために高品先物取引業者に3年勤務。
2007年、日本酒専門店・山中酒の店（大阪）に入社。真宮飲食店のホールから始まり、配達・営業を経て店長に就任。2013年、生まれ故郷の大垣に戻り、刺身と「さくら酒店」を立ち上げる。名古屋オフィスを拠点とし、主に飲食店様への営業と日本酒の会を主催。
とかく日本酒とお料理を合わせて楽しむのが好きな2児の父。「日本酒王子」としてマリアージュのイベントを展開するなど積極的に活動中。

総料理長 山口龍興 季節のお料理と
日本酒王子がセレクトしたお酒、
その相性を心ゆくまでお楽しみ頂けます。

酒を語る会

特別なお料理とお酒で、
あなたの笑顔と感動の華を咲かせます



第2回 酒を語る会
2022年6月17日(金)

【受付】17:30~
【開始】18:00~

会場 / 料亭 蔦茂 〒460-0008 愛知県名古屋市中区栄3丁目12-32
アクセス：地下鉄東山線・若城橋 栄駅より約5分

料金 / お一人様 20,000円 (税サ込) **20名様限定**



料亭 蔦茂
総料理長 山口 龍興（やまぐち たかひとむ）

すべてを尽くすひとに、
笑顔と感動の華を咲かせたい。

100年続く「蔦茂の味」を守りつつ、
新たな食料や調理方法を積極的に取り
入れて、日々挑戦を続けています。
五感で堪能できる繊細な味、盛り付け、
席の趣旨に調和する器の美や、季節の
彩りの彩。代々受け継いできた技と、探求
の上で生み出される工夫を駆使しながら、
極上のひと皿を創造します。此のひと皿
に伝統と真心を捧げ尽し、笑顔と感動の
華を咲かせたい。その思いと共に。

