

岡山の日本酒と発酵食、競輪と音楽に酔いしれる2日間

「酒と発酵と男と女」～飲んで食べて踊って走って～

2024年1月20日(土)・21日(日)「KEIRIN HOTEL 10 by 温故知新」で開催！

イベント会場：玉野競輪場隣接「Restaurant FORQ (レストランフォーク)」



岡山県の玉野競輪場一体型ホテル「[KEIRIN HOTEL 10 by 温故知新](#)」併設のレストラン「Restaurant FORQ (レストランフォーク)」(所在地：岡山県玉野市、総支配人：石川 雅一)では、「酒と発酵と男と女」～飲んで食べて踊って走って～と題し、日本酒と発酵をテーマにしたフード&音楽イベントを2024年1月20日(土)・21日(日)に開催します。

当日は、岡山の老舗蔵元・御前酒蔵元辻本店とのコラボレーションディナーをはじめ、名刀味噌、キミセ醤油、鷹取醤油、三冠酒造といった、日本酒と発酵食品を心ゆくまで堪能いただけるお食事をご用意。フード&ドリンクの他にも、競輪のナイターレース観戦、レースの見どころを学べる競輪講座、現役競輪選手の自転車対決といった競輪場一体型ホテルならではのコンテンツをはじめ、地元岡山のバンド「JAMMERS (ジャマーズ)」・「清水タケオと南国気分 (Takeo y Sentimient tropica)」によるライブ演奏やDJミュージック、けん玉のパフォーマンスやけん玉大会、お子様向けワークショップなど、老若男女問わずお楽しみいただける企画が盛りだくさんです。入場料は無料、ホテル宿泊者だけではなく、一般のお客様も参加可能です。

瀬戸内海の恵みを活かした発酵食品と地元の日本酒を堪能しつつ、競輪レース観戦や音楽に心躍らせる、新年を鮮やかに彩る特別な2日間をお届けします。

- ・イベント開催日時：2024年1月20日(土)18:30～21:00 / 21日(日)14:00～21:00
- ・会場：Restaurant FORQ (岡山県玉野市築港5丁目18-3)
- ・入場料：無料
- ・予約：不要 (1月20日のディナーは事前予約制です)
- ・運営協力：一般社団法人デスティネーションせとうち (<https://dstseto.org/>)

※ご来場の際の注意事項：お車で越しになる方は、会場から徒歩1分の「日の出公園無料駐車場」をご利用ください。

■「酒と発酵と男と女」～飲んで食べて踊って走って～

瀬戸内の食材を使用したグリル料理やオリジナルスイーツを提供するKEIRIN HOTEL 10のレストラン「Restaurant FORQ」。2023年6月には岡山のチーズとワインをテーマにしたイベント「CYCLE AND FOOD チーズとワイン、音楽と競輪。」、同年9月には岡山県産のお肉やクラフトビールを味わうイベント「ビールとお肉料理、音楽と競輪。」を開催し、3回目となる今回のイベントのテーマは「酒と発酵」。日本酒と発酵食品は日本の食文化を象徴する組み合わせであり、近年は健康と美容の両面で再注目されています。癖になる匂い、酸味と旨味…お酒が好きな方も苦手な方も、美味しくて体にも嬉しい発酵の世界に浸りながら、美食と音楽に酔いしれてみませんか？



■1月20日(土) イベント概要

【「御前酒」コラボレーションディナー】

イベント期間中、玉野競輪場エリア、宇野港エリア、渋川エリアの3つのエリアを自転車でめぐりながら楽しめるサイクリングツアー「TAMANO Cycling & Food」（一般社団法人デスティネーションせとうち主催）が開催されます。

KEIRIN HOTEL 10のレストラン「Restaurant FORQ」では、「TAMANO Cycling & Food」にご参加の皆様に向けて、「御前酒」とのコラボレーションによる特別なディナーをご提供いたします。かつて「うまさけの国」と呼ばれた美作国（みまさかのくに）で文化元年に創業した老舗蔵元・御前酒蔵元辻本店の歴史ある銘柄「御前酒」は、美作勝山藩御用達の献上酒として「御膳酒」の銘（現在の銘柄の由来）を受け、以来文人墨客や著名人をはじめ、多くの人に愛され続けています。当日は「御前酒」の日本酒と、瀬戸内・岡山の食材や発酵食品を使った6品のフレンチコースとのペアリングをお楽しみいただけます。

- ・ディナーご提供日時：1月20日(土) 18:30~20:30
- ・御前酒ペアリング：「御前酒 貴醸酒」「御前酒 等外雄町50生」「御前酒 菩提配にごり酒」など6種
※お酒が苦手な方向けにノンアルコールでのペアリングもご用意しております。
- ・提供数：16名様限定（要予約）
- ・料金：
ご宿泊込み料金：シングルルーム 17,000円、ツインルーム 12,000円（税込み、お一人様あたり）
ディナーのみ料金：7700円（税込み、お一人様あたり）
- ・ご予約方法：
ご宿泊込み：こちらのサイトからお申し込みください <https://dstseto.org/news/74/>
ディナーのみ：お電話にて承ります。TEL 0863-31-0555



「TAMANO Cycling & Food」ではその他に、素敵なプレゼントがもらえるデジタルスタンプラリーや、野島裕史さん&伊藤健太郎さんによるサイクリングトークショー、岡山住みます芸人江西あきよしさんによる水族館めぐりツアーなど、様々な企画をお楽しみいただけます。

【ジャズライブ】

1月20日(土)の夜は、岡山発のソウルバンド「JAMMERS（ジャマーズ）」によるジャズライブをお楽しみいただけます。スウィングなリズムと心を打つメロディー、痛快でパワフルなショーで皆様を魅了します。「御前酒」コラボレーションディナーご予約のお客様はもちろん、当日どなたでもご参加いただけます。

- ・出演日時：1月20日(土)20:00~21:00
- ・バンド名：JAMMERS（ジャマーズ）
- ・料金：ワンドリンクオーダー制（約500円～）
- ・鑑賞方法：立ち見
- ・バンド詳細：<https://thejammers.jp/>

■1月21日(日) イベント概要

1月21日(日)は14:00から21:00まで、発酵をテーマにしたお料理だけでなく、競輪レースや音楽ライブ、けん玉大会、お子様向けワークショップなど、一日中お楽しみいただける企画をご用意しております。

・開催日時：14:00～21:00

・入場料：無料

・予約：不要

※各企画の実施時間についてはホテルSNS等で告知させていただきます。

【お料理紹介 ※一部抜粋】

・鷹取醤油と醬のグリーンサラダ 600円

・鶏肉の玄米味噌焼きとキミセ醤油を塗った焼ネギ串 400円

・太刀魚の蒸し焼き 金柑香る甘酒のソース 900円

・発酵豚と名刀味噌の赤味噌の豚汁 500円

・名刀味噌の玄米味噌と発酵トマトのナポリタン 800円

・酒粕のチーズケーキ 500円

・甘酒のアフォガード 500円

※料理内容や金額は変更される可能性があります。写真はイメージです。



【日本酒飲み比べ】

岡山の日本酒（御前酒蔵元辻本店、三冠酒造）飲み比べの販売を実施いたします。

料金：日本酒3種飲み比べ 2,000円、日本酒4種飲み比べ 2,500円

【フードコラボレーション企業】

・御前酒蔵元辻本店：<https://www.gozenshu.co.jp/>

・名刀味噌：<http://www.meitoumiso.com/>

・キミセ醤油：<https://www.kimise.co.jp/page>

・鷹取醤油：<https://takatori-shoyu.co.jp/>

・三冠酒造：<http://www.sankan.co.jp/>



【競輪コンテンツ】

●ナイトレース：

イベント当日は競輪のレースも開催中です！窓側の座席は競輪場（バンク）に向いており、開放的な景色を眺めながらのお食事をお楽しみいただけます。食事や音楽と共に目の前で繰り広げられるレースを間近で観戦することができます。

●競輪講座：

イベント当日は競輪解説講座も開催。初心者の方やはじめての方も、安心して競輪観戦をお楽しみいただけます。

●現役競輪選手による対決：

自転車最高速度対決や垂直跳び対決など、現役競輪選手をお迎えした大盛況なイベントを今年も開催いたします。



【けん玉大会&パフォーマンス】

けん玉大会の開催や、TERIYAKI KENDAMA CLUB 店主、isamu氏によるけん玉パフォーマンスをお楽しみいただけます。大会優勝者には豪華景品もご用意しております。

【キッズワークショップ】

アートスタジオ「駅東創庫」の立体造形・発泡スチロールアーティスト・高嶋幸市氏をお招きし、玉野競輪のマスコット・ガッツたまちゃん三輪車を発泡スチロールで作れる、お子様向けのワークショップを開催します。

- ・定員:先着10名（当日受付）
- ・参加費：無料

【ライブミュージック】

1月21日(日)の夜は、DJミュージックとライブ演奏をお楽しみいただけます。ライブ演奏は、岡山・倉敷で活動する南国MUSICA集団「清水タケオと南国気分 (Takeo y Sentiment tropica)」による世界のヴィンテージダンス音楽。アフリカ由来のリズムと瀬戸内のゆる〜い波が合わさった、南国気分サウンドをお楽しみください。

- ・バンド名：清水タケオと南国気分 (Takeo y Sentiment tropica)
- ・参加DJ：mothramusic、DJ MAC (formルーラルカプリ農場)、MAEKAWA
- ・料金：ワンドリンクオーダー制（約500円〜）
- ・鑑賞方法：立ち見



■参考情報

【Restaurant FORQ について】

ホテル棟とつながったスタンド棟の2階に位置するレストラン「Restaurant FORQ（レストランフォーク）」では、瀬戸内の食材を使ったグリル料理やオリジナルスイーツを提供しております。岡山県の豊かな土地で育った味わいが濃く新鮮な“野菜”をベースに、森林どりなどのブランド肉をグリルで調理。店内から見える海で採れた塩を使い、地元の素材の美味しさを引き出します。また、瀬戸内の素材を使ったオリジナルスイーツも楽しむことができるので、カフェとしての利用やワークスペースとしての利用もおすすめです。ホテル宿泊者だけでなく、競輪場来場者はもちろん、近隣の方々のランチスポットや観光客にもお気軽に利用いただけるカジュアルなレストランです。

営業時間：6:30 OPEN～22:00 CLOSE

- ・モーニング：6:30～10:00(L.O.9:30)
- ・ランチ：11:30～16:00(L.O.15:30)
- ・ティータイム：10:00～17:00
- ・ディナー：17:30～22:00(L.O.21:30)



【KEIRIN HOTEL 10 by 温故知新について】

瀬戸内旅の玄関口、岡山県玉野市にある玉野競輪場併設のホテル。149室中126室が競輪場に面し、瀬戸内海の風景と競輪選手たちの練習風景など、スタジアムならではの光景を満喫できます。レース開催日には、迫力ある競技を直接、客室やテラスから観戦可能。観戦老朽化により解体された旧玉野競輪場の記憶を受け継ぐために、その廃材をインテリアとして活用しつつ、スタイリッシュなロッキングルームをイメージした客室は、競輪を知っている人も知らない人も、誰もがレーサー気分になれると好評です。

149室の客室のうち126室がバンク(競走路)側にあり、レースとともに美しい瀬戸内海の風景を楽しめます。また、5階以上のすべての客室にテラスがあり、バンクをより間近に感じる事が可能。テラスでくつろぎながら楽しむ、これまでにない競輪の観戦スタイルをお届けします。また、瀬戸内へのフェリー乗り場へ車で5分と近く、直島にフェリーで20分と日帰り旅の拠点にも最適なため、夏の島旅にも最適です。

■施設概要

- ・名称： KEIRIN HOTEL 10 by 温故知新
- ・所在地： 岡山県玉野市築港5丁目18-3
- ・総支配人：石川 雅一
- ・客室数：149室
- ・料金：オーシャンバンクビュー ツイン・テラス付き／1泊2食付／税込9,700円～(2名1室利用時 1名料金)
- ・アクセス：JR宇野駅から車で5分（宇野駅から送迎あり）
- ・予約・お問い合わせ：0863-31-0555
- ・E-mail：keirin@keirin-hotel10.jp
- ・公式サイト：<https://keirin-hotel10.com>
- ・Instagram：https://www.instagram.com/okcs_keirinhotel10/
- ・X：https://mobile.twitter.com/okcs_hotel10



【株式会社温故知新について】

ONKO
CHISHIN 田
温故知新

ホテル、旅館の運営・プロデュース・コンサルティング企業として2011年2月に創業。スモールラグジュアリーホテルを中心に老舗旅館のほか、スタジアム一体型ホテルをプロデュースするなど、「旅の目的地」になる他に類例のない個性的な施設を運営しています。2023年1月には「株主コミュニティ」を組成。現在9ホテル、2つのレストランを運営し、2024年1月13日（土）には12施設目となる「Cuvée J2 Hôtel Osaka by 温故知新」を新規開業いたします。

■会社概要

- ・社名：株式会社温故知新
- ・代表取締役：松山 知樹
- ・本社所在地：東京都新宿区新宿5-15-14 INBOUND LEAGUE 502号室
- ・設立年：2011年2月1日
- ・資本金：154,825千円
- ・事業内容：ホテル・旅館の運営、及びコンサルティング
- ・公式サイト：<https://okcs.co.jp/>
- ・企業情報：<https://okcs.co.jp/company>
- ・Facebook：<https://www.facebook.com/onko2011>
- ・Instagram：<https://www.instagram.com/okcs.official/>
- ・X：https://twitter.com/okcs_official

■本件に関するお問い合わせ先

株式会社温故知新 PRマーケティング 広報担当：新井、ジェーキンス | E-mail：pr@okcs.co.jp