

発酵文化を起点に地域との共創、サステナブルな体験を創造する

複合施設「鼓傳(こでん)」2023年10月1日開業

創業174年の丹波杜氏の酒蔵、西山酒造場(兵庫県丹波市市島町 代表取締役社長・6代目蔵主 西山周三)は、酒造りで培った発酵技術、丹波の自然の恵みを得た食、西山酒造場とゆかりのある歴史・文化を一つの施設に融合させ、健康・リラクゼーション・サステナブルな体験を通じて“発酵文化”との新たな出会いを提供する場所として、複合施設「鼓傳(こでん)」を2023年10月1日に開業することをお知らせいたします。



<施設概要>

施設名称 : 鼓傳(こでん)
所在地 : 兵庫県丹波市市島町中竹田 1171
構造・規模 : 地上2階建て
用途 : 店舗・宿泊
建築面積 : 548.54㎡ (約165.93坪)
竣工年 : 1896年6月
リノベーション竣工年 : 2023年8月予定
開業予定日 : 2023年10月1日(日)

【鼓傳について】

コンセプトは、“伝える、受け継ぐ”。

古来より続く酒造り、発酵、自然豊かな丹波の恵みの「今」を体感していただける場所。

楽しみながら、ご来場いただいた方ご自身が“受け継ぐ一員”となる場所。

1896年建築。代々の蔵人たちが日本酒小鼓を育ててきた、酒造りの菌や酵母たちが息づく木造の建物「鼓傳(こでん)」は、古屋建築の伝統工法をそのまま活かしながら、現代の技術でリノベーションされた複合施設として生まれ変わります。施設内は、仕込み部屋、水場などの酒造りの場所をテーマとし、昭和初期まで使用していた酒造りの道具や桶などを再利用した創作家具を配置。酒造りの息吹を感じることができる空間となります。

これからの酒蔵はより開かれた場所であること。代々受け継いだ発酵技術、酒蔵の環境をベースに現代のニーズや価値観、ライフスタイルに即し、新たなかたちで酒蔵文化の体験を提供するとともに、丹波地域との共創をテーマに掲げ、地産地消、観光促進のきっかけを創造し“地域への循環を生む場所”を目指してまいります。

ー「鼓傳(こでん)」に込めた想いー 西山酒造場 女将 西山桃子コメント

2014年の「平成26年8月豪雨災害」によって、西山酒造場は壊滅的な被害を受けました。被災時には多くの方々の善意によって復興を遂げることができ、今日まで酒造りを続けていくことができました。「鼓傳」という施設名は、“響きの循環”を意味しています。この場を通して生まれる“つながり”が、人から人へ伝わり、この場所に「やさしい響き」となって巡ってくる。そうした循環のかたちを生み出すことが、この地で長年酒造りをさせていただいている私たちの使命だと考えました。この場所で培ってきた酒造りの文化、発酵技術を次の世代に伝え、鼓傳を通じて丹波の地に循環を生むことで、地域、そして皆様への恩返しのひとつになれば嬉しく思います。

【施設内について】

1階はスイーツショップ、カフェ、2階はサロン、ギャラリー、宿泊スペースの5つのカテゴリで構成し、歴史・文化に触れながら、丹波の風土を味わい、発酵に関する知識を深めることができるワークショップや、酒蔵文化を体験できるアクティビティなども併設します。五感を使って感じることができる、この場所にしかない「モノ・コト・トキ」を提供します。



—1階—

発酵スイーツショップ 「三三（ささ）」

白砂糖を使わず、発酵の力で甘く仕上げたプリン、シュークリームなど、からだにやさしいスイーツを自社製造にて販売します。小さなお子様から大人まで、安心しておいしく楽しむことができます。



発酵まかないカフェ 「小鼓御里（こつづみおんり）」

日本古来より健康食として伝わる「発酵食」を、日常に簡単に取り入れられるものとして提案するカフェ空間です。地元「丹波産」の有機野菜を中心に、丹波地鶏、酒造りで使う敷地内の井戸「椿寿天涼（ちんじゅてんせん）」の水を使用したメニューを展開します。



—2階—

酒蔵サロン 「風楽（ふうらく）」（※会員制）

テーマは、大正浪漫。俳句誌「ホトトギス」隆盛の時代をイメージし、大正、昭和の蔵主と文化人との交流の中で生まれた歴史的な芸術作品と共に、ひと時のリラクゼーションを感じることができる特別な空間です。会員様のご利用、ご活用できる様々なサービスをご用意いたします。 ※写真はイメージです



ギャラリー 「鼓（つづみ）」

西山酒造場と縁のある文人墨客たちの作品を展示するギャラリースペースです。俳人 高浜虚子、日本画家 小川芋銭、芸術家 綿貫宏介などの貴重な作品を展示すると共に、文化・芸術を後世に繋げるための新人アーティストの発表の場としても提供します。



酒蔵宿西山 鼓傳

客室のイメージは、蔵人が寝泊りするための「会所場（かいしょば）」）。かつて西山酒造場を訪れた文人たちの作品に囲まれた特別な空間で過ごし、さらには実際に蔵人の一員となり、酒造りを体験していただくことができます。日本酒や蒸留酒、酒米づくりなど、季節や時期により異なるリアルな現場の中に身を置き、モノづくりを五感で感じる、またとないひととき。その時の貴重なお酒は、仲間となった蔵人の手紙とともに、ご自宅にお届けします。



その他、アクティビティ

- 発酵に関するワークショップ（味噌玉づくり、発酵調味料づくり、発酵あんこもなかづくりなど）
- 利き酒教室

【西山酒造場について】

企業理念「丹波のリラゼーションの創造と提供」

1849年、清酒蔵として創業。丹波の自然と技術で仕込んだ優れた酒づくりの蔵として繁栄。酒造好適米の最高峰といわれる山田錦と、竹田川の伏流水が流れ込む超軟水の井戸水、丹波杜氏の技と三拍子揃った味わいが評判となり現在に至る。代々、俳人・画人・芸術家との交流が深く、俳人・高浜虚子をはじめとする多くの文化人に愛され、現在、敷地内の建物の3つが国の登録有形文化財として指定されている。

高浜虚子が命名した日本酒「小鼓」を代表とし、代々続く酒造りは、フレッシュローテーションを取り入れ四季醸造を行い、「良質な素材を使い、限りなくシンプルな原料のみでおいしいものを」をポリシーに伝統を守りながら新しいモノづくりを続けている。

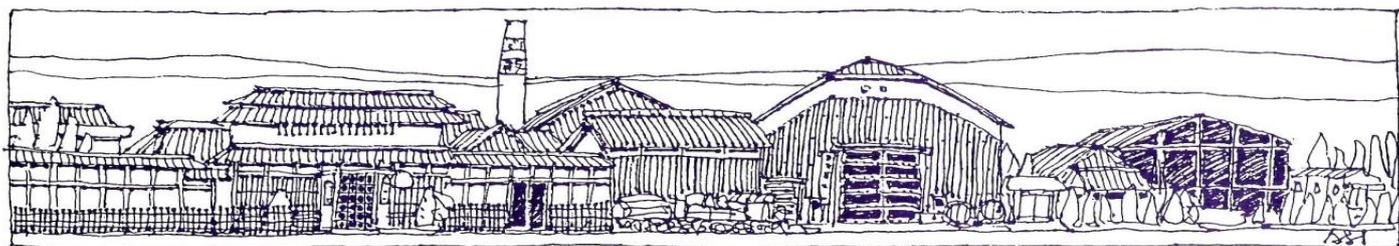
また、長年の酒造りで培った「米の発酵技術」を活用しノンアルコール製品の開発・製造、化粧品の企画・開発も行う他、リキュール、焼酎、ブランデー、ジン、ウイスキーなど多種多様な商品開発も行い、常に革新的かつ独自性のあるモノづくりに注力している。

「西山酒造場」が表現する新しい日本酒の世界は、若い世代や女性、国内はもちろん海外からも高い評価を集め、モンドセレクションやインターナショナル・テイスト・インスティテュート (ITI) といった海外のコンクールでも入賞し、新しい価値観とともに日本酒文化を広めている。

正式名称 : 株式会社西山酒造場
所在地 : 〒669-4302 兵庫県丹波市市島町中竹田 1171
TEL : 0795-86-0331
直売所営業時間 : 09:00~17:30
定休日 : 不定休
総敷地面積 : 約 4,000 坪
公式 HP : <https://kotsuzumi.co.jp>
鼓傳ティザーサイト : <https://kotsuzumi.co.jp/koden/>



- 電車でお越しの場合 JR 福知山線「丹波竹田」駅下車後徒歩 10 分
- 車でお越しの場合 舞鶴若狭自動車道 春日 IC より 15 分、または福知山 IC より 15 分



貴メディアでの取材を心よりお待ちしております。

株式会社西山酒造場 TEL : 0795-86-0331 FAX : 0795-86-0202

広報 : 土師茜 ahaze@kotsuzumi.co.jp

古本百花 m-furumoto@kotsuzumi.co.jp