

MUZA WINE BAR

日本の音で迎える初春



「**笙**」とは、雅楽などで用いられる管楽器のひとつ。

千年以上もの歴史があるとされています。

神秘的な和楽器の音色とお酒に心を委ねる、癒しのひとときをお過ごしください。

2019年1月8日(火) 19:00 開演 (18:30開場/20:30終演予定)

会場: ミューザ川崎シンフォニーホール 2階ホワイエ

出演: **Shogirls** (笙トリオ) 田島和枝、中村華子、三浦礼美



笙をこよなく愛する3人、三浦礼美、田島和枝、中村華子が、笙の魅力と可能性をお伝えすることを目的に2011年結成。2012年より演奏会シリーズ『響会』を毎年開催している。上演の機会の少ない現代曲や、笙だけで聴く古典曲、また笙トリオの新作を委嘱、初演するなど、これまでにない雅楽器・笙の響きが好評を博している。文房堂での絵画作品と藤枝守作曲「植物文様」とのコラボレーション、トーキョーコンサーツ・ラボ「和・美シリーズ」、狛江エコルマホール「笙 悠久の調べ」などに出演。

残席僅少!!

Ticket 全席自由 / ワンドリンク付 **3,500円** ペア割 / 2人様分ワンドリンク付 **6,000円**

チケットお申込み

044-520-0200(10:00~18:00)

ミューザ川崎シンフォニーホール

チケットカウンター(10:00~19:00)

ミューザWebチケット <http://muza.pia.jp> (24時間対応)

Program



※曲順不同

平調調子

双調輪舌

金田望:庭景~静かに降る雪

G線上のARIA

主よ人の望みの喜びを

藤枝守:植物文様より

細川俊夫:SAKURA

宮田まゆみ:滄海

パッヘルベルのカノン

この日のSelect WINE

演奏中もお楽しみいただけます!



甲州
(White wine)

穏やかな酸味、ほどよい渋味のあるすっきりとした味わい。千年以上の栽培の歴史を持つとされる日本固有品種「甲州」。和柑橘を思わせる上品な香りとうまみを感じるしっとりとした味わいが特長の白ワインです。



マスカット・ベリーA
(Red wine)

華やかな香りと果実感のある心地よい味わい。日本固有品種「マスカット・ベリーA」の華やかな香りと、果実感のある心地よい味わいが特長の軽やかな赤ワインです。



清酒純米酒たかつ
(Rice wine)

地元高津にちなんだ純米酒。原材料には酒造好適米として知られる「美山錦」を、水は丹沢山系伏流水を使用しています。



禅寺丸 柿ワイン
(Persimmon wine)

禅寺丸柿は、昔柿生村と名付けられていた現在の川崎市麻生区が原産地。健保2年(1214年)同地の星宿山王禅寺の裏山で発見された日本最古の甘柿で、小粒で種子は多いが、甘味が強いのが特徴です。