

【11/28 限定】日本の魅力に触れる"日本酒×蕎麦×花"の限定イベント「和宴」

日本酒の呑比べ、蕎麦打ちパフォーマンス、三味線の生演奏、和花のライブパフォーマンスを体験

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業のポジティブドリームパーソンズ (本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:杉元崇将)が運営する、「GARDEN CAFE with TERRACE BAR(東京都港区高輪)」は、季節の様々な演出をお楽しみ頂くイベントを定期的に実施しており、11 月は"日本酒×蕎麦×花"をテーマにした特別イベント「和宴」を実施いたします。



「和宴」は「GARDEN CAFE with TERRACE BAR(ガーデンカフェ ウィズ テラスバー)」で開催される日本の魅力に触れる限定イベントです。"日本酒×蕎麦×花"をテーマに、酒蔵が造る選りすぐりの日本酒の吞比べや、蕎麦打ち職人による蕎麦打ちパフォーマンスなど日本の食文化と、三味線の生演奏や和花のライブパフォーマンスなど「和」の魅力を存分にお楽しみいただけます。

・江戸時代から続く蕎麦を待つ間に軽く一杯呑むという粋な文化



蕎麦屋に入ったら、蕎麦と一緒に日本酒と肴を注文すると言われています。それが、粋な大人の蕎麦屋の楽しみ方。その起源は、江戸時代に遡ります。当時から人気のあった蕎麦屋は、男気溢れる江戸っ子の職人たちが酒を呑み語らう憩いの場でした。蕎麦屋の酒を「蕎麦前」と称します。「蕎麦前」とは、言葉の通り蕎麦を食べる前に軽くつまんで呑む事を言います。歴史を辿ると、日本酒と蕎麦は古くから庶民に愛されていたことが分かります。

・海外で人気の「和」ブーム



■訪日観光客に人気な日本ブーム

観光庁が 2019 年 1 月に発表した観光統計によると、2018 年に訪日観光客数は史上初の 3,000 万人を突破しました。日本食、マンガ、日本建築などの日本文化への関心の高まりが訪日観光客を増加させており、なんと約 6 割の方がリピーターです。まさに「和」ブームが海外に広がっており、根付きつつあるようです。

■日本の人気を引っ張る"和食"と"日本酒"

観光庁が行った調査「平成 28 年度訪日外国人の消費動向」によると、「訪日前に期待していたこと」というアンケートに、約7割の訪日観光客が「日本食を食べること」と答えました。このことから分かるように、世界から日本食の魅力が注目され、食事を楽しむために訪日観光客がとても多くなっています。2013 年、「和食」が世界無形文化遺産に登録されたことを契機に、海外で日本酒人気が高まっています。この登録を境に輸出額は順調な伸びを見せるようになり、この 9 年間で約 3 倍、2018 年には 222 憶円を突破しました。「和食」が世界で注目され、日本の酒蔵も海外進出しています。正しい日本酒の呑み方やたくさんの種類の日本酒が広まったことにより、最も魅力のある日本の食コンテンツとして、日本酒が認知されています。

■訪日観光客に人気の日本食「蕎麦」

健康によいと昔から言われている蕎麦。健康志向の強い欧米諸国を中心に、ここ数年で日本蕎麦専門店が続々オープンしているそうです。蕎麦に含まれる「ルチン」は、「脳卒中」「高血圧」「動脈硬化」「コレステロールの抑制」など生活習慣病の予防に効果があります。さらには、血行が良くなるので冷え性や肩こりにも効果があるといわれています。その他には、ビタミン C の吸収を促進するため、抗酸化作用もあり、肌の老化予防もあるようです。そのため免疫力が向上するとも言われています。味もさることながら、ヘルシーかつ栄養価の高い日本食として、訪日観光客にもじわじわと人気が広がっています。

・日本の"和"の魅力にハマる一夜限りの特別イベント

◆蕎麦打ちパフォーマンス×三味線の演奏ד和 remix"DJ PLAY



迫力ある職人の蕎麦打ちパフォーマンスを目の前で楽しみながら、有棹弦楽器である三味線による日本の伝統音楽の演奏と、DJ Shunによる "和 remix"DJ PLAY の融合をお楽しみください。

◆日本酒酒蔵4社の利き酒



今回のイベントではそれぞれ魅力のある酒蔵 4 社の日本酒をご用意しております。

地元の酒蔵で評価も高く江戸時代から続く田村酒造場、 山廃仕込を百有余年磨き続けてきた歴史がある君の井酒 造株式会社、「真野鶴」が有名な尾畑酒造、清酒大手の 宝酒造をお楽しみ頂けます。

日本酒を楽しむ時、その味わいは合わせる食事次第で大きく変化します。 利き酒と共に、こだわりのおつまみブッフェをお楽しみ下さい。

◆和をテーマとしたフラワーライヴパフォーマンス



フランス有数のバラの生産地ドゥエ・アン・アンジュで開催される歴史あるフラワーアートの国際コンクールにて 2013 年から 5 度も様々な作品賞に選ばれた経験のある、「サンジョルディフラワーズ ザ デコレーター」。豊富な知識、そして経験を兼ね備えたプロフェッショナルがイベント当日、和をテーマにフラワーライブパフォーマンスを披露いたします。

フラワーデコレーターによる圧巻のフラワーライブパフォーマンスをご覧ください。

【プラン概要】

名 称 : 【11月28日限定】吞比べや職人による実演など、日本の魅力に触れる"日本酒×蕎麦

×花"の限定イベント『和宴』

場 所 : ガーデンカフェ ウィズ テラスバー

東京都港区高輪 3-13-3 (シナガワグース 3F)

開 催 : 2019年11月28日(木)19:00~21:00(受付開始18:45)

人 数 : 1名様~(当日予約可能)

内 容 : 一日本酒に合うおつまみブッフェー

チーズ/あたりめ/赤魚の昆布締め/高野豆腐/シラスおろし/鴨の燻製/鯵のなめろう

豚の白角煮/鶏つくねの照り焼き/タラの幽庵焼き/鯛の塩釜焼き/

手打ち蕎麦

ードリンクー

日本酒(酒蔵手配)/日本酒カクテル 3 種/ウーロン茶/ジャーエール/クラフトビール/

他カクテル数種

※仕入れ状況により、料理内容が変更となる場合がございます。

価格: 4,980円(税・サービス込)

【お申込み方法】

https://gcwaen.peatix.com/event/1359945/view?utm_campaign=follow-organizer&utm_medium=email&utm_source=event%3A1359945&kme=reco-clk&km_reco-str=PodMember

会場概要



【会場概要】

施設名: ガーデンカフェ ウィズ テラスバー

TEL: 03-5447-1151

営業時間: 10:00~24:00 (L.O. 23:30)

定休日: なし

ただし、テラス席は、天候によりご案内出来ない場合

がございます。

土日祝は婚礼のため、貸切りの場合がございます。

席数 : ダイニングスペース 92 席

HP: https://www.landmark-

tokyo.com/restaurant/gardencafe.html

運営会社概要

■社 名:株式会社ポジティブドリームパーソンズ

■設 立: 1997 年 7 月 1 日 ■代表取締役社長 : 杉元 崇将

■本 社 所 在 地 : 東京都渋谷区恵比寿南 1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F

■従 業 員 数 : 960 名(2019 年 5 月現在)

■事業内容:ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業

■W E B サイト: https://www.positive.co.jp/

■公式アカウント: Facebook(https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons) / Twitter(@pdp_kandou)

Youtube(https://www.positive.co.jp/youtube) / Instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [丹波・梁] TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp