

山口県「旭酒造」日本酒のペアリング付
酒蔵巡り「獺祭(だっさい)ナイト in 桜丘」開催
2023年7月22日(土) デイナータイム 一夜限り

セリアンタワー東急ホテル(東京都渋谷区、常務執行役員 総支配人 武井 隆)では、7月22日(土)、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」において山口県「旭酒造」とのコラボレーション企画、酒蔵巡り「獺祭ナイト in 桜丘」を開催いたします。山口の郷土料理をアレンジした料理に合わせ、蔵元がおすすめする日本酒・焼酎など計5種をご用意いたします。17:00~20:00(最終入店)のお好きな時間にご来店いただけます。1名さま16,000円(料理・飲物・サービス料・消費税込)。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/102937/index.html>

「酒蔵巡り」は、毎回一つの酒蔵をセレクトし、調理長がアレンジを加えた郷土料理とともに日本酒を楽しむシリーズイベントです。一つの酒蔵にフィーチャーすることで、味わいだけでなく歴史や風土にも着目しながら、その土地で育まれた地酒の魅力、奥深さを体感していただけるイベントです。

第五回の今回は、「酔うため 売るための酒ではなく 味わう酒を求めて」をポリシーとする、国内屈指の人気銘柄「獺祭」の蔵元「旭酒造」をセレクト。酒米の王様とも称される「山田錦」を100%使用し、日本酒の最高ランクである純米大吟醸のみを醸し続ける山口県岩国市の酒蔵です。その飲みやすさと質の高さから、今では国内のみならず世界に名を馳せる人気銘柄となっています。

本イベントでは、日本最高峰と言われる米の磨き技術で生み出された旭酒造のフラッグシップ「純米大吟醸 磨き 二割三分」をはじめ、ひと粒の米も無駄にしたいくないという思いから生まれた「未来へ 農家と共に」、発酵過程で生まれる物質「獺祭エクソソーム」に着目した「新生 獺祭 純米大吟醸 45」など計5種をそろえ、各料理にペアリング。料理の美味しさを最大限に引き立てる飲み頃温度や酒器にもこだわり、食が進むごとに違った味わいをお楽しみいただけます。

また、総料理長 福田順彦監修のもと、調理長 鶴田 敬がこの日限りの特別な献立を考案。厳選した山口の食材を生かした郷土料理を取り入れつつ、日本酒とのマリアージュをイメージした日本料理を振舞います。

当日は現地より蔵元をお迎えし、酒蔵の歴史や特徴、日本酒の楽しみ方などを解説していただきます。

「Japanese Cuisine 桜丘」では本イベントに留まらず「美食を通じた文化発信基地」となるべく定期的にイベントを開催してまいります。

【酒蔵巡り「獺祭ナイト in 桜丘」企画概要】

- 開催日時 2023年7月22日(土) 17:00~20:00(最終入店)
- 会場 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」(2F)
- 料金 1名さま16,000円 ※予約優先
- 内容 日本料理コースメニュー、日本酒4種、焼酎1種、サービス料、消費税
- 協力 旭酒造株式会社
- ご予約・お問い合わせ 電話またはインターネットにて TEL.03-3476-3420 (Japanese Cuisine 桜丘) 11:30~22:00
URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。

※席数には限りがあり、満席になり次第ご予約を締め切らせていただきます。※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※席の指定は承りかねます。 ※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ&リゾーツ 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤 詩子

E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769 (オフィス直通)

【日本酒詳細】



■ 獺祭 純米大吟醸 磨き 二割三分

23%という極限まで山田錦を磨き抜き醸された逸品。華やかな香りと口に含んだときの蜂蜜のような甘み、後口はきれいに切れていながらも長く続く余韻が特徴です。



■ 獺祭 未来へ 農家と共に

一粒の米も無駄にしたいという思いから等外米を活用してできた銘酒。精米歩合8%という磨きの高さが生み出した、雑味のない味わいと独特の吟醸香が魅力です。



■ 新生獺祭 純米大吟醸 45

発酵過程のごく限られた部分からしか取り出せない貴重な物質「獺祭エクソソーム」に着目した商品。「貴重な太古の発酵の力」を洗練された複雑味に昇華させたお酒です。



■ 獺祭 純米大吟醸 スパークリング 45

純米大吟醸らしい華やかな香りと、山田錦が持つふよやかな米の甘み、瓶内二次発酵が生み出す炭酸の爽やかさが特徴。日本酒に馴染みがない方にもおすすめです。



■ 獺祭 焼酎

清酒獺祭から剥いだ酒粕を、当日のうちにそのまま蒸留して酒精分を取り出した焼酎。獺祭のきれいな香りが焼酎の中に閉じ込められ、フルーティーで優しい甘みを楽しめます。

【「旭酒造」概要】

「酔うため 売るための酒ではなく 味わう酒を求めて」をポリシーとし、酒米の王様「山田錦」だけを使用した純米大吟醸の製造に特化。約 200 人の蔵人が「昨日よりも美味しい獺祭」を目指し、日々酒造りの進化に挑戦し続けている。2023 年春にはニューヨークに酒蔵が完成、純米大吟醸酒の新銘柄「DASSAI BLUE」を醸している。世界 30 カ国以上で愛され、生産量の約半分が輸出されている「獺祭」。今もなお人生に楽しみと彩りを与える酒蔵であることを目指し走り続けている。

会社名 旭酒造株式会社
創業 昭和 23 年（1948 年）
代表者 代表取締役社長 桜井 一宏
所在地 山口県岩国市周東町獺越 2167 番地 4
公式ウェブサイト <https://www.asahishuzo.ne.jp>



【日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」概要】

2021年6月開業。素材そのものを活かした季節の料理を五感でお楽しみいただける会席料理のほか、サテライトキッチンから専用カウンターへ提供する天婦羅メニューをご用意。

四季折々の美しさや日本が誇る文化の本質を、日本料理を通じて表現いたします。



店名 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」（ジャパニーズキューズ さくらがおか）

席数 84席（個室4室2～8名様、半個室1室3～6名様）

営業時間 ランチ 11:30～15:00（14:00 L.O.）、ディナー 17:00～22:00（21:00 L.O.）※月曜定休

公式ウェブサイト：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>

【シェフ プロフィール】

東急ホテルズ&リゾーツ 専務執行役員 総料理長 / セルリアンタワー東急ホテル 総料理長

福田 順彦（ふくだ のぶひこ）



2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの食に関する総合プロデューサー役として料飲部門を牽引、統括。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり、常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客からも高い支持を得ている。「文化交流」をテーマに料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任

2018年 フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章

2019年 厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章

2021年 「フランス農事功労章協会（MOMAJ）」第6代目会長就任

同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章

2022年 株式会社東急ホテルズ（現 東急ホテルズ&リゾーツ(株)）専務執行役員に就任
現在に至る。

日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会 日本本部 プロフェッショナル理事

一般社団法人日本食文化会議 顧問

日本米粉協会 理事

日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」 / 料亭「セルリアンタワー数寄屋」 調理長
鶴田 敬 (つるた たかし)



1972年 東京都出身。

家族を手伝い台所に立つうちに料理の楽しさを知る。美味しいと言われることに喜びを感じ、料理人の道を志すことに。高校卒業後、滋賀県、石川県など各地の名店を巡り修行を積む。

2010年、ザ・キャピトルホテル 東急開業時に入社。日本料理「水簾」にてさらに腕を磨く。

2021年3月、セルリアンタワー東急ホテル 料亭「セルリアンタワー数寄屋」調理長に就任。

同年6月、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」調理長に就任。

「温故知新」の精神で、先人の築いてきた日本料理の伝統と時代に合った進化の融合を日々追求。おもてなしの心を季節の皿に込め、お客さまに喜んでいただくことを確たる信念としている。

以上