

滋賀県 忍者の里・甲賀市「瀬古酒造」醸造の日本酒ペアリング付
酒蔵巡り「忍者ナイト in 桜丘」開催
2023年9月23日（土）ディナータイム 一夜限り

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、総支配人 武井 隆）では、9月23日（土）、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」において滋賀県「瀬古酒造」とのコラボレーション企画、酒蔵巡り「忍者ナイト in 桜丘」を開催いたします。滋賀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 6 種のセット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/105758/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、奥深さをご体感いただけます。第6回の今回は、「Japanese Cuisine 桜丘」の数ある日本酒メニューの中でも人気の高い「忍者」を製造する「瀬古酒造」をセレクト。日本有数の名水地、滋賀県の甲賀市は、琵琶湖由来の肥沃な土壌が良質な米を作り出し、関西の米どころとしても知られています。鈴鹿山麓の豊かな自然に育まれた水を使い、職人たちの腕で丁寧に醸されたフラッグシップ「忍者」シリーズは地元で生産された酒造好適米を使用。フレッシュな香りを残しつつ味はどっしりと飲みごたえがあり、完成された味わいが特徴です。本イベントでは、「忍者」のほか、2023年9月発売の秋の限定酒「大甲賀 ひやおろし」をはじめとする計6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、食事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。厳選した滋賀の食材を生かした郷土料理を取り入れつつ、日本酒とマリアージュさせ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楽しく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「忍者ナイト in 桜丘」企画概要】

■開催日時 2023年9月23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 ※予約制

■内容 日本料理コースメニュー、日本酒6種、サービス料、消費税

■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&リゾート 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セル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】



■ **忍者 NEO 純米吟醸 生原酒**
フランスの「Kura Master 2019」でプラチナ賞を受賞。爽やかでキレイの良い酸味が特徴です。



■ **忍者 純米吟醸 無濾過生原酒 (凍眠生酒)**
地元甲賀で契約栽培した酒造好適米「吟吹雪」を100%使用。1月から2月の厳冬期にじっくり醸した渾身の一本。



■ **純米 大甲賀ひやおろし**
冬に仕込んだ原酒を火入れし、じっくり熟成。米のジューシーさが生きたまろやかな飲み口と、スッキリしつつ輪郭のある味わいが特徴です。



■ **純米吟醸 月あかり**
ほんのりとした甘みと爽やかな酸味が楽しめる、フレッシュ感のある一本。アルコール分を14%に抑え、ゆっくり楽しみたい方におすすめです。



■ **忍者 ラムール 純米大吟醸原酒**
甘みのある希少酒米、播州産「愛山」を使用。他の忍者シリーズよりアルコール度数を抑え、喉ごし良く仕上げました。



■ **忍者 鳥丸 純米大吟醸 (古酒)**
火入れ後5年間貯蔵した古酒。一般にはほとんど流通しない希少酒です。本イベントのため特別にご用意しました。

【「瀬古酒造」概要】

琵琶湖の南方、鈴鹿山系の豊かな自然にあふれた山里に酒蔵を構える。冬の厳しい寒さと豊富な天然水が良質な日本酒を育み、数々の銘酒が生まれている。フランスのSAKEコンクール「Kura Master」においてプラチナ賞を受賞するなど、国内外で高く評価されている。

会社名 瀬古酒造株式会社
創業 1869年（明治2年）
代表者 代表取締役 上野 敏幸
所在地 滋賀県甲賀市甲賀町大字上野 1807番地
事業内容 酒類製造業
公式ウェブサイト <https://www.sekoshuzo.co.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」（ジャパニーズキュイジーヌ 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】

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（MOMA）」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&リゾート株式会社）専務執行役員に就任

現在に至る。

日本ラ・シェヌ・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。