

新潟県「八海醸造」日本酒のペアリング付  
**酒蔵巡り「八海山ナイト in 桜丘」開催**  
2023年12月2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、12月2日（土）、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」において新潟県「八海醸造」とのコラボレーション企画、酒蔵巡り「八海山ナイト in 桜丘」を開催いたします。新潟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など計6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/107787/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。

第六回の今回は、日本屈指の米どころ・南魚沼の豊かな自然と雪国の文化に育まれた銘酒「八海山」の蔵元、今年創業101年目を迎えた「八海醸造」をセレクト。霊峰・八海山の伏流水「雷電さまの清水」と選び抜かれた酒米を使用し、「よい酒を、多くの人に」を企業理念に人為を尽くした丁寧な酒造りにこだわり続ける、新潟県の酒蔵です。

本イベントでは、最高の酒を造り続ける蔵人の技と厳選素材で丁寧に醸された食中酒「大吟醸 八海山」をはじめ、毎年12月限定で発売される「純米大吟醸 八海山 しぼりたて原酒 越後で候」や、1,000トンもの雪を集めて造る雪室で熟成させた「純米大吟醸 雪室熟成八年」など計6種をご用意。中には生産量が少なく一般販売されない希少酒も登場いたします。酒蔵が一貫してこだわる「旨みは十分ありながら、しかし食事を邪魔せずいつまでも飲み飽きない酒」。料理との相性はもちろん、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存分に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。厳選した新潟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考え抜い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「八海山ナイト in 桜丘」企画概要】

- 開催日時 2023年12月2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5種、ジン1種、サービス料、消費税
- 協力 八海醸造株式会社
- 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。

## 【日本酒詳細】



### ■瓶内二次発酵酒 白麴あわ 八海山

瓶内発酵による繊細な泡と発酵により作られる爽やかな発泡性の酒。きめ細かい泡と、白麴・酵母が作り出す酸味が調和した軽快な味わいが特徴です。



### ■純米大吟醸 八海山 しぼりたて原酒 越後で候

酒造りの最盛期、冬季限定のしぼりたて原酒です。フレッシュで荒々しい飲みごたえのある一本。爽やかな香味バランスをお楽しみください。



### ■大吟醸 八海山

本品のために厳選した山田錦と五百万石を45%まで磨き、すべて手作りの麴と、「雷電さまの清水」で醸しました。細かくまろやかに綺麗な味わいと、ほのかで上品な甘みが料理を引き立てます。



### ■限定酒

市場にほとんど流通しない希少な1本を特別にご用意しました。本イベント当日のお楽しみです。



### ■純米大吟醸 雪室熟成八年

1,000 トンに及ぶ雪を蓄えた雪室で熟成させた酒。3度前後の低温で寝かせることで、淡麗な味わいを残しながら滑らかで優雅な風味を持つ上質な一本です。



### ■Ohoro gin

2021年秋、ニセコにオープンした蒸留所で製造したクラフトジン。「World GIN Awards 2023」Classic GIN 部門 国別最高賞など国際コンペで高い評価を得ています。

## 【「八海醸造株式会社」概要】

「よい酒を、多くの人に」の理念のもと、「品質」、「供給量」ともに追求しながら愚直に酒づくりに邁進する、酒どころ新潟県を代表する酒蔵。厳しい自然環境、卓越した醸造技術、選び抜かれた材料から生み出される「淡麗旨口」のすっきりしたなめらかな味わいが特徴。

近年は、別業態のグループ会社を設立し北海道ニセコ町にてウイスキーやジンの製造を開始したほか、米国・ニューヨーク州ブルックリンにある SAKE 醸造所「Brooklyn Kura」と業務資本提携を結ぶなど様々なチャレンジを続けている。

会社名 八海醸造株式会社

創業 大正 11 年

代表者 代表取締役 南雲二郎

所在地 新潟県南魚沼市長森 1051 番地

公式ウェブサイト <https://www.hakkaisan.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】

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&リゾート(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