

2024年2月28日
SHIBUYA STREAM HOTEL

日本酒「久保田」とトレント特製「ネオビストロ料理」が渋谷の夜を盛り上げる！
DJの音楽パフォーマンスとともに楽しむ一夜限りの日本酒ペアリングイベント
「TORRENT×KUBOTA SAKE PAIRING NIGHT」



詳細はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/bar_dining/plan/114341/index.html

SHIBUYA STREAM HOTEL（東京都渋谷区、総支配人：後藤 裕祐）は、朝日酒造株式会社（新潟県長岡市、代表取締役社長：細田 康）とともに、Bar & Dining「TORRENT（トレント）」（4F）にて、2024年3月29日（金）にDJの音楽と日本酒ペアリングを楽しむコラボレーションイベント「TORRENT×KUBOTA SAKE PAIRING NIGHT」を開催いたします。

「STREAM HOTEL」は、地域とつながる体験や新しい魅力を発見するきっかけを創出し、「ひと」と「街」を感性でつなぎあうライフスタイルホテルブランドです。情報文化の発信地“渋谷”に位置する「SHIBUYA STREAM HOTEL」は、古き良き渋谷ローカルと、最先端のトレンドとカルチャーなど多面性の高いDEEPな渋谷ヘグストを誘うホテルとして2024年1月16日にリブランドいたしました。

リブランド後にお届けする最初の本格的なイベントは、国内外多くのゲストが行き交う当ホテルならではの企画として、エンタテインメントの発信基地「渋谷」から日本の魅力を存分に伝えるべく、朝日酒造株式会社が製造・販売する日本酒「久保田」と「ネオビストロ料理」が自慢の「TORRENT」の特製料理が、DJのパフォーマンスの中でカジュアルに楽しめるPAIRING NIGHTをお届けいたします。

立案に際しては、ホテルシェフやバーテンダー、朝日酒造スタッフとともに試飲試食をし、提供方法、日本酒をより引き立てる料理を探求し、私たちの想いやアイデアを集結させました。

イベントのスタートには、きめ細かな泡立ちとフルーティーな香りが特徴の「久保田 スパークリング」をウェルカムドリンクとしてご用意。

重厚な旨味とシャープな酸味を兼ね備えた「久保田 碧寿」や、香り・甘味・キレが融合した「久保田 純米大吟醸」、綺麗ですっきりとお料理を引き立てる「久保田 千寿 純米吟醸」は、料理と合わせて飲み比べていただけるようグラスをご用意。また、日本酒のアレンジにもチャレンジし、「久保田 千寿」を使ったトレントオリジナルカクテル「SAKE ピリーニャ」もラインナップ。「SAKE ピリーニャ」は、ライムの爽やかな風味と日本酒の持つ甘みを活かした爽快感ある1杯に仕上げ、日本酒の新たな飲み方としてお楽しみいただけます。

料理は、海外の方にも日本酒を身近に楽しんでもらえるよう洋風の料理との相性の良さを伝えることに注力。ピンチョススタイルで魚介やお肉料理、フルーツなどさまざまな食材を掛け合わせた品々をトレントならではの表現で提供いたします。

また、当日はファッションデザイナーとしても活躍する弓削 匠、イラストレーターとして有名な永井 博による DJ パフォーマンスが会場を盛り上げます。音楽のジャンルは、邦楽、洋楽問わず選曲した音楽をお届けします。リブランドを契機にスケールアップした音響設備の中で、五感を刺激する一夜がお楽しみいただけます。

会場内では、外国の方々も楽しんでご参加いただけるよう、朝日酒造スタッフによる日英二か国語での日本酒説明を予定しております。フードとドリンクのペアリングはコイン制での購入とし、お好きなペアリングを選んでお楽しみください。

「SHIBUYA STREAM HOTEL」は、変わることなくあり続ける今の良さ、進化し続けるクリエイティブ、そして、渋谷独自の価値観や表現をミックスさせたユニークなコンテンツを今後も提供し、渋谷を訪れる皆さまの体験価値を高めてまいります。

【TORRENT×KUBOTA SAKE PAIRING NIGHT 概要】

- 日程：2024年3月29日（金）
- 時間：19:00～23:00（L.O.22:00 / 入退場自由）
（※DJパフォーマンス時間 19:00～22:00）
- 場所：Bar & Dining「TORRENT」<バーエリア>（4F）
- 料金：1名様 3,500円（3コイン） / 宿泊ゲスト 3,000円
- 形式：スタンディング / コイン交換制
- 予約：可（電話またはオンライン）※当日入場も可
- 内容：ペアリングにて提供（※セルフサービスでのコイン交換制）

・ドリンク：朝日酒造 日本酒「久保田」

「久保田 スパークリング」（ウェルカムペアリングとしてお渡し）

「久保田 碧寿（へきじゅ）」

「久保田 純米大吟醸」

「久保田 千寿 純米吟醸」

「久保田 千寿」を使ったカクテル「SAKE ピリーニャ」

・フード：それぞれの日本酒に合ったフィンガーフード

・お土産：日本酒「久保田」ミニチュア（※なくなり次第終了）

<DJパフォーマンス>（19:00～22:00）

・弓削 匠 / 永井 博

■注意事項：

当日は取材が入る場合がございます。写真や動画、取材させていただいた内容などは、今後の弊ホテル及び朝日酒造のマーケティング活動の中で掲載させていただく可能性がございますので、予めご了承ください。

■備考：

※料理/ドリンク（1ペアリング1セット）は、専用コインでの交換制です。

※ペアリングの追加購入は現金にて可能です。

※お土産はなくなり次第終了となりますので、予めご了承ください。



※今後、コンテンツ内容やサービス方法は変更となる場合がございますので、予めご了承ください。

<日本酒紹介>



・久保田スパークリング

きめ細やかな泡立ちとマスカットのような爽やかな香りで、軽やかな爽快感を楽しむ、米から生まれたスパークリングライスワイン。



・久保田 碧寿（へきじゅ）

爽やかでシャープな酸味、キレのある軽いのど越しが特長の伝統的な醸造方法「山廃仕込み」による純米大吟醸酒。



・久保田 純米大吟醸

香り、甘味、キレが融合した、新しい美味しさを追求したモダンでシャープな純米大吟醸酒。上質で華やかな香り、甘味と酸味が調和した味わい、久保田らしいキレのよさが特長。



・久保田 千寿 純米吟醸

口当たりはやわらかく、ドライな飲み口を楽しめます。



・久保田 千寿（※当日は、トレントオリジナルカクテルとして提供）

1985年の久保田発売時に最初に誕生したのが『久保田 千寿』。綺麗ですっきりとした淡麗な味わい、穏やかな香りに仕上げ、喉をさらっと通るキレの中に、米本来の旨味と酸味とともに、ほのかな余韻や甘味が感じられます。

<DJ 紹介>

●弓削 匠 (ユゲ タクミ)

Fashion Designer / Art Director 1974 年東京都出身。

桑沢デザイン研究所中退後、2000 年に自身のブランド"Yuge"ユーージュを立ち上げ、都内大手セレクトショップを中心にウイメンズウェアを展開する。2006 年から東京コレクションに参加。現在までに、様々な企業との企画契約、コラボレーションをし、その中で某アパレルと協業で音楽レーベルを立ち上げ、国内外アーティストのアルバム 6 枚をリリースする。現在はファッションデザイナーを生業に、土岐麻子、土岐英史、一十三十一(ヒトミトイ)等の CD ジャケットデザイン、ミュージックビデオの監督など アートディレクターとしての活動も開始し、2018 年、6 月、代々木上原に ADULT ORIENTED RECORDS をオープンさせ、自社レーベルから今までに 16 枚のレコードをリリース。そのレコードブティックから派生した ファッションブランド ADULT ORIENTED ROBES が 2020 年 11 月にローンチ。2023 年青葉台にコンセプトショップ"AOR"がオープン。
Instagram:takumi_yuge



●永井 博 (ナガイ ヒロシ)

1947 年、徳島市生まれ。グラフィックデザイナーを経て、76 年よりイラストレーターとして活躍。大滝詠一「A LONG VACATION」、 「NIAGARA SONG BOOK」等のレコードジャケットに代表されるトピカルでクリアな風景イラストレーションを得意とする。以来、レコード/CD ジャケットや広告などのイラストを多数手がける。
Instagram:hiroshipenguinjoe



【朝日酒造株式会社 会社概要】

水田と里山の広がる新潟県長岡市朝日で 1830 (天保元) 年に創業。それから 190 年余、創業地の地内を流れる清澄な地下水脈の軟水と、地域の農家とともに研究を重ねながら育てている良質な酒米、そして、越路杜氏から継承する知恵と基礎研究による技術革新で、新潟産にこだわった真摯な酒造りを続けています。すべてにおいて品質本位、そしてお客様本位であること。それが朝日酒造のポリシーです。

公式 HP : <https://www.asahi-shuzo.co.jp/>



※ホテル公式ウェブサイトはこちら :

https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/bar_dining/plan/114341/index.html

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※写真はイメージです。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※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一切お断りいたします。

■ご予約・お問い合わせ

Bar & Dining TORRENT 直通 : 03-6427-1358 (電話受付時間 10:00~19:00)

WEB 予約 : <https://www.tablecheck.com/ja/shops/shibuya-stream-e-tokyuhotels-torrent/reserve>

<Bar & Dining TORRENT DJ MUSIC NIGHT>

「TORRENT×SAKE PAIRING NIGHT」に先行し、2月と3月の2日間で「ナイトエンタテインメント」の主軸の一つである音楽にフィーチャーし、DJ MUSIC が鳴り響く Bar をお届けします。DJ 自身がその場で選曲した音楽とともに、お酒をカジュアルに楽しめる空間としてオープンいたします。クオリティの高い音響設備を備えた空間でお酒と音楽をお楽しみください。



【DJ MUSIC NIGHT 概要】

- ・開催日程 : 2024年2月29日(木)、3月14日(木)
- ・場所 : Bar & Dining TORRENT (4F / パーエリア)
- ・営業時間 : 17:30~23:00 (DJパフォーマンス時間 20:00~21:30)
- ・形式 : 一部スタンディング / キャッシュオン
- ・DJ パフォーマー :
 - 2/29 猫まみれ太郎 / YAMAFAKI
 - 3/14 原島"ど真ん中"宙芳 / doooo

・詳細はこちら :

https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/bar_dining/plan/113597/index.html

< SHIBUYA STREAM HOTEL 概要 >

「ひと」と「街」を、あたらしい感性でつなぎあうライフスタイルホテルです。今までの良さを残しつつも、お客さま一人一人の渋谷ライフをさらに豊かにすべく、古き良き渋谷ローカル、そして最先端のトレンドとカルチャーなど多面性の高いDEEPな渋谷へと誘います。

〔所在地〕東京都渋谷区渋谷3-21-3

〔アクセス〕各線「渋谷駅」C2 出入口直結

〔開業日〕2018年9月13日

(※2024年1月16日「渋谷ストリームエクセルホテル東急」よりリブランド)

〔客室数〕177室

〔付帯施設〕Bar & Dining「TORRENT」

〔ホテル公式ウェブサイト〕<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream>



【本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先】

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-21-3 SHIBUYA STREAM HOTEL

マーケティング : 秋山 恵理佳、萩原 亜梨沙

E-mail : e.akiyama@tokyuhotels.co.jp、arisa.hagiwara@tokyuhotels.co.jp

TEL : 03-3406-1090 / FAX : 03-3407-1711

