

2024年10月15日  
SHIBUYA STREAM HOTEL

あなただけの「オイシイ (OISHII)」を渋谷で見つける一夜！  
日本酒「久保田」とトレント特製「ネオビストロ料理」のコラボレーションを再び！  
「TORRENT×KUBOTA SAKE PAIRING NIGHT～vol.2～」



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/bar/plan/121933/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11月22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～vol.2～」を開催いたします。

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、今年の3月に初開催した日本酒ペアリングを楽しむこのイベント。多くの方にご参加いただき大変好評をいただいたことから、そろそろ日本酒が恋しくなる秋から冬へと移行行く季節に合わせ、第2弾としてペアリングナイトを開催し、最高の一夜をお届けいたします。

今回は、これからの肌寒くなる季節にはぴったりのチーズをペアリングテーマに掲げ、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、互いの旨みを引き立て合うためのアイデアを集結。お客さま自らが最高のペアリングを見つけられるよう、選りすぐりの日本酒と、トレントならではのチーズを使ったネオビストロの品々を揃えました。

まずは、「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し、きめ細やかな泡立ちとフルーティーな香りが、イベントのスタートを華やかに彩ります。その後は、お好きな日本酒とお料理をチケットで交換し、自分だけのペアリングをお楽しみいただきます。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」、冬に仕込んだ『久保田 千寿』の原酒を、秋までじっくり熟成させた秋が旬の「久保田 千寿 秋あがり」などの日本酒がラインナップ。お料理は、柚子のさわやかな香りとピスタチオのコクが噛むほどに際立つひと口大のキューブチーズや、アボカドとチーズのねっとりとした味わいを衣で閉じ込めたスパイスフリット、ハードな味わいと豊かな香りのパルメザンチーズとバルサミコの酸味が肉の柔らかさを引き立たせるローストビーフなどがフィンガーフードサイズで並びます。

当日は、前回に引き続き、自由を楽しめるようスタンディング形式をメインとした空間に、DJのパフォーマンスを取り入れたカジュアルなスタイルでお届けいたします。また、朝日酒造スタッフも日英二か国語の対応で、会場内を一緒に盛り上げてくれるので、日本酒の新たな発見、日本酒の魅力などを知るきっかけ作りとなる場をご提供いたします。

「SHIBUYA STREAM HOTEL」では、変わることなくあり続けるローカル、進化し続けるクリエイティブを融合し、唯一無二のコンセプトを届けるホテルとして、渋谷を訪れる皆さまの体験価値を創造してまいります。

## 【TORRENT×KUBOTA SAKE PAIRING NIGHT～vol.2～概要】

- 日程：2024年11月22日（金）
- 時間：19:00～23:00（FOOD L.O.22:00 / DRINK L.O.22:30）  
（※DJパフォーマンス時間 19:00～23:00）
- 場所：Bar & Dining「TORRENT」<バーエリア>（4F）
- 料金：1名さま 5,000円  
（※ウェルカムドリンクお一人さま1杯/会場内専用フード&ドリンクチケット10枚お渡し）
- 形式：スタンディング / チケット交換制
- 予約：可（電話またはオンライン）※当日入場も可
- 内容：自由にペアリングをお楽しみいただけます。



### ・ドリンク：朝日酒造 日本酒「久保田」

「久保田 スパークリング」（ウェルカムドリンクとしてお渡し）

「久保田 千寿 秋あがり」

「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」

「久保田 ゆずりキュール」を使った柚子酒サワー/ロック

### ・フード：それぞれの日本酒に合ったフィンガーフード（一部）

柚子とピスタチオのキューブチーズ

スモークサーモンとクリームピーズ

ベーコンとグリユイチーズのキッシュ

アボカドとチーズのスパイシーフリット

ローストビーフ パルメザンチーズとバルサミコ

サブレ フロマージュ

ケーキ オ フリュイ

### ・DJパフォーマンス（19:00～23:00）

DJ：MOMONADY / 矢部ユウナ

ジャンル：POPS/R&B/HIP HOP/HOUSE

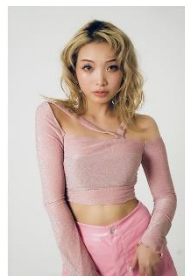
### ■注意事項：

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：

※イベントは入退場自由です。

※ドリンク及び料理の交換は専用チケットでの交換制です。（入場時に専用チケットをご購入いただけます）



DJ:MOMONADY



DJ:矢部ユウナ

※会場内専用チケットは追加購入可能です。

※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（※ウェルカムドリンクとしてお一人さま 1 杯提供）

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）

どっしりとした旨みを感じさせながらも、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

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。



・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」の特徴はそのままに、上品で澄んだ香りでバランスのとれた、料理の味を邪魔しない和食だけでなく、洋食や中華などとも相性の良い純米吟醸酒です。



・久保田 千寿 秋あがり

「秋あがり」とは、夏を越え秋まで熟成して酒質が落ち着き、円熟したお酒をいいます。『久保田 千寿 秋あがり』は、熟成による味の移ろいを感じていただくために、変化が分かりやすい原酒を選択し、冬に仕込んだ『久保田 千寿』の原酒を、秋までじっくり熟成させた秋が旬の日本酒。



#### ・久保田 ゆずリキュール

「久保田 千寿 純米吟醸」をベースに使用。また、高知県の中でも、そのままの姿で出荷する「玉ゆず」をメインとする唯一の地域で、日本一の出荷量を誇る物部地区や嶺北地区産の「本柚子」を使用することで、ゆず本来の香りが強く、果汁は酸味が強いのが特長です。イベントでは、サワーロックでお楽しみいただけます。

#### <料理紹介> (一部)



ビーツの色鮮やかさと甘みがマッチしたクリームチーズとスモークサーモンや、グリユイールチーズのコクとベーコンの旨みが楽しめるキッシュ、サクサクとした食感とチーズの香ばしさがクセになるスティック状のサブレなどがラインナップ。

#### 【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/restaurant/bar/plan/121933/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>

#### < 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〕JR「渋谷駅」新南口直結、地下鉄、東急線各線「渋谷駅」C2 出口直結

〔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>

〔ホテル公式 Instagram〕<https://www.instagram.com/shibuyastreamhotel/>

〔ホテル公式“X”〕<https://x.com/shibuyaSThotel>



【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 / 萩原

E-mail：shibuya-st.ma@tokyuhotels.co.jp

TEL：03-3406-1090/FAX：03-3407-1711



**<Bar & Dining TORRENT (ダイニング) でも日本酒「久保田」を堪能>**

「TORRENT×KUBOTA SAKE PAIRING NIGHT～vol.2～」開催に伴い、ダイニングエリアでもゆっくりと日本酒「久保田」をお楽しみいただける商品を販売。日本酒「久保田」3種の飲み比べセットや先行し販売している「TORRENT Cheese Mania Course」と日本酒「久保田」を一緒に楽しむ特別コースを開催日に合わせ1日限りでご提供いたします。

**【日本酒「久保田」3種飲み比べセット】**

- ・提供日：2024年11月22日（金）
- ・場所：Bar & Dining TORRENT（4F/ダイニング）
- ・料金：2,500円
- ・時間：17:30～22:00（L.O.21:30）

**【「TORRENT Cheese Mania Course～日本酒「久保田」3種飲み比べ付き～】**

- ・提供日：2024年11月22日（金）
- ・場所：Bar & Dining TORRENT（4F/ダイニング）
- ・料金：8,000円
- ・時間：17:30～22:00（L.O.21:00）
- ・利用可能人数：2名様～（事前予約要/シェアスタイル）



・詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuyastream/restaurant/dining/plan/121994/index.html>