

報道関係者各位

2026年7月1日

SAPPORO STREAM HOTEL

札幌で堪能する、北海道の恵み。**北海道・東川町の酒蔵「三千櫻酒造」の想いに触れ、美酒と味わう****一夜限りのフレンチコースを SAPPORO STREAM HOTEL にて 8月10日に開催**

SAPPORO STREAM HOTEL（札幌市中央区／総支配人：百瀬 毅）は、2026年8月10日（月）19:00より、北海道・東川町に蔵を構える三千櫻酒造とコラボレーションした一夜限りの特別ディナーイベント「三千櫻×SAPPORO STREAM HOTEL コラボレーションディナー」を開催いたします。



詳細：

https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splash/plan/michizakura_dinner/index.html

当ホテルでは、2026年6月16日（火）より地域連携型イベント「北海道・東川町がホテルをジャック！2026」を開催しております。その特別企画として、東川町の清らかな天然水に惹かれ2020年に蔵ごと移転したことで知られる「三千櫻酒造」とのプレミアムディナーが実現いたしました。

本イベントは、ホテルの「北海道の食の魅力を発信したい」という想いと、東川町の豊かな資源・三千櫻酒造のこだわりが合致して誕生しました。大雪山の豊かな水が育んだトップクラスの日本酒と、当ホテルの料理長がこの日のためだけに考案した特別なフレンチコース。この唯一無二の組み合わせを通じて、北海道の食文化の新たな魅力を発信したいという強い想いが込められています。当日は、三千櫻酒造の杜氏・山田耕司氏をゲストにお迎えし、各銘柄の解説や酒造りへの情熱を語っていただきます。日本酒×フレンチが織りなす、驚きに満ちた唯一無二の饗宴をぜひご堪能ください。

■ 大雪山の水が醸す幻の酒「三千櫻酒造」とは

【公設民営で拓いた未来。奇跡の日本酒「三千櫻」のストーリー】

1877（明治10）年に岐阜県中津川市で創業。美味しい日本酒造りに欠かせない「美味しい水と米」を併せ持ちながらも酒蔵がなかった東川町が、2019年に全国的にも珍しい「公設民営型」での公募を実施し、三千櫻酒造がそれに答える形で2020年に移転しました。その背景には、岐阜での蔵の老朽化と地球温暖化に



より、従来の酒造りが年々難しくなっていた混迷期がありました。「三千櫻」は、北の大地に酒造りの可能性を見出した老舗酒蔵と、「東川町らしい酒を造りたい」と願った町の熱い想いが創りあげた、奇跡の日本酒です。

【造り手の声を聴く、贅沢なトークセッションも】

また、お食事の合間には、三千櫻酒造の 6 代目社長であり杜氏を務める山田耕司氏が登壇。提供する四つの銘柄について、それぞれの酒米の特徴や仕込みの裏話を交えて分かりやすく解説していただくほか、酒造りへの情熱や東川町での新たな挑戦について語っていただきます。ただ味わうだけでなく、造り手の想いととも美酒に酔いしれる、五感で楽しむ特別な体験をご提案いたします。



©inoue hiroki

■ メニュー詳細：三千櫻の日本酒 × BAR & GRILL Splish のモダンフレンチコース

【先付け】「魅惑のアミューズ 3 種」×「純米 愛山 60 スパークリング」

料理：ズワイガニの酒蒸し 煎り酒ヴィネグレット / 白レバーのブリュレ仕立て / フ
アットリアビオ北海道のリコッタチーズと三升漬け オレンジの香り

希少米「愛山」の濃密な甘みときめ細かな泡が弾ける爽快な泡立ちのスパークリング
日本酒を片手に、北海道の素材や伝統調味料をアレンジした個性豊かな前菜を、
少しずつ贅沢につまみながらお楽しみいただけます。



【冷前菜】「冷たい玉ねぎのスープ 真鯛のタルタル添え」×「純米 R CLASS」

玉ねぎの濃厚な甘みを活かした冷製スープに、旨味の詰まった真鯛のタルタルを合わせたこだわりの一品。すっきりとした飲み口のなかに、お米本来の豊かなコクを感じる、日常に寄り添う「ふだん酒」としての魅力を持つ「R CLASS」が、お料理の優しい美味しさを一層引き立てます。

【魚料理】「帆立貝のオーフール 茄子のパプトン仕立て」×「純米吟醸 彗星 55」

じっくりとオーブンで焼き上げた帆立貝の旨味を、なめらかな茄子のパプトンが包み込む、素材の調和が見事な一皿。淡麗でスッキリとしたキレの良さが特徴の「彗星 55」が、お料理の味を邪魔することなくスマートに引き立てます。

【肉料理】「黄金豚バラ肉のラグー 赤味噌の風味で」×「純米大吟醸 きたしずく 45」

北海道が育んだ「黄金豚」のバラ肉をとろけるように柔らかく煮込み、赤味噌のコクで深みを出した重厚な味わい。透明感のある美しい口当たりと、お米の優しい甘みをもつ「きたしずく 45」が、お料理の重厚な美味しさに華やかな彩りを添えます。

【デザート】 ストリームホテルパティシエによるデザート「酒粕チーズケーキ」

三千櫻酒造の酒粕を使用したチーズケーキ。酒粕特有の奥深い旨味と華やかな風味がチーズのコクを引き立て、しっとりとした質感とともに贅沢な締めくりをお届けします。

SAPPORO STREAM HOTEL は、今後も北海道各地と連携し、地域の未知なる魅力を札幌から広く発信する地域共生型の取り組みを推進してまいります。

■ 「三千櫻×SAPPORO STREAM HOTEL コラボレーションディナー」開催概要

開催日時：2026年8月10日（月）19:00～21:00 ※19:00 一斉スタート

会場：SAPPORO STREAM HOTEL（札幌市中央区南4条西4丁目1番地1）

料金：お一人さま10,000円 ※30名さま限定 ※要予約

協力：三千櫻酒造株式会社

内容：特別フレンチコース、三千櫻の日本酒（4種）、杜氏・山田耕司氏によるトークセッション

メニュー：

	料理	三千櫻の日本酒
先付け	アミューズ ・ズワイガニの酒蒸し 煎り酒ヴィネグレット ・白レバーのブリュレ仕立て ・ファットリアビオ北海道のリコッタチーズと三升漬け オレンジの香り	純米 愛山 60 スパークリング
冷前菜	冷たい玉ねぎのスープ 真鯛のタルタル添え	純米 R CLASS（火入）
魚料理	帆立貝のオーフル 茄子のパプトン仕立て	純米吟醸 彗星 55（火入）
肉料理	黄金豚バラ肉のラグー 赤味噌の風味で	純米大吟醸 きたしずく 45（火入）
甘味	ストリームホテルパティシエによるデザート 酒粕チーズケーキ	

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれます。 ※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し出ください。

※食材の仕入れ状況により内容は変更となる場合があります。 ※席の指定は承っておりません。

※アルコールの提供は 20 歳以上の方に限ります。 運転される方への提供は固くお断りします。

※イベントの内容は予告なく変更する場合がございます。 ※掲載の写真はすべてイメージです。

●三千櫻酒造について



1877（明治 10）年創業。2020 年に岐阜県から北海道東川町へ全国でも珍しい「公設民営酒蔵」として移転。大雪山の清らかな伏流水と地元産のお米を使い、140 年以上の伝統技術で透明感あふれる高品質な日本酒を醸し続けています。

〔三千櫻酒造 公式ウェブサイト〕 <https://michizakura.jp/>

●「SAPPORO STREAM HOTEL」について



渋谷と札幌から展開する東急ホテルズの新たなライフスタイルホテルブランド「STREAM HOTEL」の第 1 号店。新しい「すすきの」のカルチャーに触れる自由な旅のワンシーンにも、日常を離れた心おどるひとときにも、それぞれの用途に合わせて愉しめる「旅の拠点」として、また地域とゲストをつなぐ「HUB（ハブ）」としてご利用いただけます。

住所：〒064-0804 北海道札幌市中央区南 4 条西 4 丁目 1 番地 1

TEL：011-206-1099【代表】

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

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

〔ホテル公式 X〕 <https://x.com/sapporostream>

本件に関する取材・お問合せ先

SAPPORO STREAM HOTEL マーケティング TEL：011-206-1699

竹内(たけうち) E-mail：m.takeuchi@tokyuhotels.co.jp

西條(さいじょう) E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp