



# Buvette

*gastrothèque*

ミシュラン 1ツ星獲得の和食の名店「ふしきの」店主・宮下祐輔氏が監修

## Buvette(ブヴェット) で楽しむ伝統フレンチと日本酒のペアリング

販売開始：2019年8月27日(火)

ニューヨークのウエストヴィレッジで“街の食堂”として絶大な人気を集める「Buvette(ブヴェット)」の東京店(東京ミッドタウン日比谷1階)では、8月27日(火)より、7年連続でミシュラン1ツ星を獲得している和食の名店「ふしきの」(東京・神楽坂)店主である宮下祐輔氏の監修による、伝統フレンチと日本酒とのペアリングの提案を開始します。宮下氏セレクトによる小規模生産の個性溢れるクラフト感のある日本酒5種をグラス(800円～)で提供、これらに合わせたペアリングフードを販売します。



「Buvette」はローカルの農家やチーズ生産者、パン屋、アーティスト等との関係を深め、“ファーマーズ&フレンズ”として紹介する活動をしています。今回の「ふしきの」店主・宮下氏とのコラボレーションは、この活動の一環として実現しました。

「ふしきの」では、京懐石出身の料理長が作る和食のコース料理、ひと品ひと品に合わせて、店主である宮下祐輔氏が全国各地から厳選した日本酒を選びすぐりの酒器と共に楽しめる名店として、7年連続でミシュラン一つ星を獲得しています。

この度は、4酒蔵を選定、5種類の日本酒をセレクトしました。いずれも①2,000石以下の地酒蔵、②創業より100年以上の歴史を有し、地元でも愛飲されている、③水を加工する処理をしていない、④契約栽培などの地域特性を反映した酒造りをしている、⑤フードペアリングにおいて特異な個性を発揮する、という5つの基準から選定された注目の日本酒のラインナップとなっています。

一流の作り手によって生み出されたと気鋭の日本酒と、どこか懐かしく気取らない、「Buvette」スタイルでサーブするフランスの伝統家庭料理とのペアリングをどうぞお楽しみください。

### ■ 「Buvette」 伝統フレンチと日本酒とのペアリングアイテム 販売概要

内 容：「ふしきの」店主・宮下氏セレクトによる日本酒5種(グラス)の販売  
およびそれぞれに合わせたペアリングフードのおすすめ

販売開始：2019年8月27日(火)～

店 舗：「Buvette」(千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷1階/TEL03-6273-3193)

H P：<http://buvettetokyo.com/>

Instagram：[@buvettetokyo](https://www.instagram.com/buvettetokyo)

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307

広報:大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

■ 「Buvette」 伝統フレンチと日本酒とのペアリングアイテム詳細 ※価格はすべて税別

◆ 島岡酒造(群馬県太田市) 群馬泉 純米吟醸「淡緑」

グラス 1,000 円／カラフェ 1,900 円

群馬泉では非常に珍しい熟成させていない日本酒のひとつで、都内での取り扱いも限定的。  
豊かだがキレのある酸味、純米大吟醸純クラスのクリアな味わいが特徴です。

オリーブオイル、ビネガーソース、葉物野菜、白ワインの相性 ○

～ペアリングフードメニュー～

ニース風サラダ 1,600 円、リヨネーズサラダ 1,400 円

◆ 早川酒造(三重県三重郡菟野町) 田光 純米吟醸無濾過中取り生

グラス 1,100 円／カラフェ 2,100 円

人気の赤磐雄町(岡山県)を使用した蔵のフラッグシップ商品のひとつ。  
華やかな吟醸香、フルーティーな味わい。

ビネガーソース、フルーツ、食材の持つ甘味との相性 ○

～ペアリングフードメニュー～

プロシュート 1,200 円、サーモンリエット 1,600 円

◆ 畑酒造(滋賀県東近江市) 大治郎 山廃純米生原酒 29BY

グラス 800 円／カラフェ 1,500 円

山廃×生原酒酒×熟成による超フルボディな日本酒。  
熟成させた生酒の複雑な香り、フルボディな味わい、力強い酸味。

肉料理、チーズ、クリームソース、赤ワインの相性 ○

～ペアリングフードメニュー～

鴨のリエット 1,000 円、ステーキフリット 2,800 円、クロックムッシュ 1,800 円

◆ 美吉野醸造(奈良県吉野郡吉野町) 花巴 山廃純米四段仕込み無濾過生原酒

グラス 900 円／カラフェ 1,700 円

純米酒で四段仕込みを行った超レアアイテム。  
甘酸っぱい味わい、南国のフルーツ、フルボディな味わい。

トマトソース、チーズ、発酵食品との相性 ○

～ペアリングフードメニュー～

ソーシソンセック 1,000 円、ジゴダニョー 1,800 円、ブイヤベース 2,600 円

◆ 美吉野醸造(奈良県吉野郡吉野町) 花巴 純米大吟醸スブラッシュ

グラス 1,000 円／カラフェ 1,900 円

純米大吟醸規格で造られたスパークリング日本酒。  
超辛口のスパークリングワイン、にごり酒由来のクリーミーさを楽しめます。

揚げ物、クリームソースとの相性 ○

～ペアリングフードメニュー～

フレンチフライ 650 円、ブランダード 1,500 円

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307

広報:大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)

## ■ 宮下祐輔(Yusuke Miyashita)氏について

SAKE Gastronomist／唎酒師、酒匠

2011年9月に東京・神楽坂に会席料理と日本酒ペアリングの専門店「ふしきの」をオープン。これまでに延べ1万人以上のお客様に日本酒ペアリングを提供し、日本酒サービスに関する独自の理論「SAKE Gastronomy」を構築。日本酒アンバサダーとして、日本国内をはじめ、海外でも日本酒ペアリングのイベントや日本酒や器の講師として招聘されセミナーを行う。



## ■ Buvette(ブヴェット)概要

「Buvette」は、朝から晩まで一日を通して食べたり飲んだりできる喜び、場所/環境を表す“ガストロテック (Gastrotheque)”という独自の世界観のもと、「カジュアルなワインバーと古き時代のヨーロッパのカフェの融合」をコンセプトに、どこか懐かしくハートウォーミングで伝統的なフランスの料理を、小さなお皿に凝縮させるスタイルで提供する、好きな時に好きな使い方で楽しめる食の空間です。

アンティークに囲まれた居心地の良いノスタルジックな空間の中、ヨーロッパ風の古き良き時代のカフェ、カジュアルな街の小さな食堂やバーとしてなど、様々なシチュエーションでご利用頂けます。

所在地： 東京都千代田区有楽町1丁目1番2号 東京ミッドタウン日比谷 1階

電話番号： 03-6273-3193

営業時間： 平日 8:00～23:30(L.O22:30)、土日祝 9:00～23:30(L.O22:30)



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

株式会社 WDI JAPAN マーケティング部 TEL:03-3470-5307

広報:大林 [ohbayashi@wdi.co.jp](mailto:ohbayashi@wdi.co.jp)