

ヒューガルデンのアンバサダーに西麻布の銘店「山崎」 山崎志朗シェフが就任

“和食×ヒューガルデン”を味わうペアリングメニューを提案

AB InBev Japan合同会社（本社：東京都渋谷区）が展開するベルギーホワイトビール「Hoegaarden（以下、ヒューガルデン）」は、西麻布の日本料理店「山崎」のオーナーシェフ 山崎志朗氏がアンバサダーに就任したことをお知らせします。山崎シェフがヒューガルデンとのペアリングメニューを提案し、ヒューガルデン×和食の魅力を発信します。



香り華やかフルーティーな味わい。世界を魅了するヒューガルデンが5年ぶりにリニューアル

約600年の歴史の中で培ってきた特別なレシピから生まれるヒューガルデンは、オレンジピールとコリアンダーシードの完璧な組み合わせが生み出す自然な苦味と、特有の清涼感、小麦から生まれる甘みに、オレンジピールのほろ苦いフルーティーさ、コリアンダーシードのスパイシーさが加わった味わいが特徴のビールです。国際的なビールの祭典「ワールドビアカップ」でも過去6回にわたり金賞を受賞し、世界中で愛され続けています。

2024年春、5年ぶりにリニューアルし、パッケージを刷新。新たなコンセプト“FIND YOUR MOMENT”（わたしとヒューガルデン）を掲げ、忙しい日常の中で「自分らしい豊かな時間」に寄り添うブランドを目指しています。

素材際立つ繊細な日本料理と愉しむ、極上のペアリング体験

優しく爽やかな飲み口で繊細なフレーバーを備えたヒューガルデンは、食事との相性の良さも特徴。和食ともよく合い、素材の味わいを引き立てます。この度、上質な和食をヒューガルデンとともに味わう心豊かな食の体験価値を広く伝えたいという想いに賛同いただき、西麻布「山崎」山崎志朗シェフがヒューガルデンの公式アンバサダーに就任。ヒューガルデンとよく合う和食料理を提案します。山崎氏は、赤坂の完全紹介制の料亭「もりかわ」で8年修業した後に独立。2018年に「山崎」をオープンし、わずか3か月でミシュラン一つ星を獲得した若き実力者です。カウンター8席の「山崎」は、東京で最も予約が取れないお店の1つとなり、美食家の注目を集めています。

山崎シェフが提案する、ヒューガルデンペアリングメニュー

自身もヒューガルデンを愛飲するという山崎氏が今回提案するペアリングメニューは、京都・大枝塚原産「たけのご旬一」の希少な竹の子を焼き上げ山椒味噌を添えた「竹の子漬け焼き」と、塩麴に漬けた金目鯛を炭焼きにした「金目鯛炭火焼き」。いずれもシンプルながら熟考を重ねて素材本来の美味しさを丁寧に引き出した山崎氏ならではのお料理です。6月上旬までの期間限定で、2品のいずれかが「山崎」のお任せコースの中で提供されます。



【ペアリングメニュー紹介】

Hoegaarden®



竹の子漬け焼き

ブランド産地・京都の大枝塚原で、土づくりからこだわり無農薬・無化学肥料栽培で育てられた「たけのこ旬一」の竹の子。中でも最高級の希少な「極」を使用し、一度蒸してから焼き上げました。塩と削りたての鰹節をかけ、山椒の若芽を擦り潰してつくった味噌を添えて提供。山椒のもつ柑橘系の爽やかな香りが、ヒューガルデンの香りと同調し、引き立て合います。



金目鯛炭火焼き

塩麴に漬け込んだ金目鯛を藁焼きに。炭火で焼いたレタスと、東京軍鶏からとったお出汁に塩漬けにしたレモンの皮やすりおろしたマカを加えた餡を合わせて盛り付けられています。金目鯛にまとわせた藁の香りがヒューガルデンの柑橘系の香りと好相性。

【提供概要】

山崎シェフが提案するヒューガルデンペアリングメニュー（2品のうちいずれか）を「山崎」のお任せコース（40000円～45000円/税サ別）の1品として提供します。

提供期間：2024年4月18日（木）～ 6月上旬予定

提供店舗：山崎

※メニューは食材の仕入れの状況により変更もしくは終了となる場合がございます。

【山崎志朗氏 プロフィール】



山崎志朗（やまざき しろ）

1987年、東京生まれ。完全紹介制の赤坂の名店「もりかわ」で8年間修行を積んだ後、独立。2018年にカウンター8席のおもてなしで旬の食材を堪能できる和食店「山崎」を西麻布にオープン。オープン後3か月で、ミシュランガイド東京2019の一つ星を獲得。豊かな感性と技術で食材の魅力を追求、研ぎ澄まされた味わいの料理は多くのファンを魅了する。

【店舗情報】

店 名：山崎（やまざき）

住 所：東京都港区西麻布1-15-3 西麻布UOUBIL 1F

電話番号：03-6812-9848

営業時間：17:30～20:30入店まで

定休日：月曜、日曜、年末年始

公式ブランドサイト：<https://yamazaki0823.com/j/>

公式Instagram：@ymzk46

<https://www.instagram.com/ymzk46>



【商品紹介】

Hoegaarden White (ヒューガルデン ホワイト)

オレンジピールとコリアンダーシードの完璧な組み合わせが生み出す、香り華やかでフルーティーな味わい。食事との相性がよく、フードの味わいを引き立てるホワイトビール。普段ビールを飲まない方にもおすすめ。約600年の歴史と、唯一無二のオリジナルレシピから生まれた、ベルギーホワイトビールの王道。



ヒューガルデン ホワイト 瓶
330ml

【ヒューガルデンについて】

世界を魅了するベルギーホワイト(The Original Belgian Wheat Beer)

約600年の歴史を持つ、唯一無二のオリジナルレシピから生まれたベルギーホワイトビールの王道「ヒューガルデン」は、オレンジピールとコリアンダーシードの完璧な組み合わせが生み出す自然な苦味と、特有の清涼感、香り華やかでフルーティーな味わいが特徴のビールです。食事との相性がよく、フードの味わいを引き立てるその美味しさは今まで多くの人を魅了し続け、2年に一度開催される国際的なビールの祭典「ワールドビアカップ」の「ベルギーホワイトビール」部門では、6度の金賞受賞歴を誇ります。

2024年春から新たなブランドコンセプトとして“FIND YOUR MOMENT”（わたしとヒューガルデン）を掲げ、忙しく過ぎる日常の中で「自分らしい豊かな瞬間」を与えるビールとして、人々の暮らしにこれからも寄り添います。

公式ブランドサイト：<https://hoegaarden.jp>

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