

日本全国から選び抜かれた日本酒と国内外で注目のレストランが集結 「CRAFT SAKE WEEK 2025 at ROPPONGI HILLS」 出店レストラン全 15 店舗が決定！

厳選された食材を使用したメニューのほか、イベント限定のオリジナルメニューも登場



中田英寿が代表を務める株式会社 JAPAN CRAFT SAKE COMPANY は、2025年4月18日(金)から29日(火・祝)までの12日間、六本木ヒルズアリーナにて、日本食文化の祭典「CRAFT SAKE WEEK 2025 at ROPPONGI HILLS」を開催いたします。開催に先駆けて、期間中に出演するレストラン全15店舗が決定いたしました。

▼ 前半(4月18日～22日)出店レストラン

イベント前半の4月18日(金)から22日(火)の5日間は、【食のニューウェーブ ～アラカルトと日本酒の新時代～】をテーマに、美味しいアラカルトで大人気の「桃仙閣東京」(中華)、「クオーレアズーロ」(イタリアン)、「オ山の活惚レ」(和食)、「一鳥目とり松」(焼き鳥)、「Lol.」(ビストロ)の5店舗が決定。多くの常連の方々に長く愛される人気レストランをはじめ、地方で50年以上営業を続ける東京の支店、また新進気鋭の若手シェフが手がける話題店など、食通も唸らせるこだわりのメニューを展開する全5店舗が出演いたします。

▼ 後半(4月23日～28日)出店レストラン

また、イベント後半の4月23日(水)から28日(月)の6日間は、【食材のストーリー ～日本酒と巡る生産者の想い～】をテーマに、素材にこだわる「ふじエ茶房 by 山本山」(海苔)、「『SIDA』 by 味の素」(出汁)、「TEBA」(手羽先)、「クルックフィールズ」(チーズ)、「がらり」(味噌)の5店舗が決定。厳選された食材やこだわりの生産者、日本が誇るべき発酵食品や調味料を通して、日本の食を応援するレストランを中心にさまざまな食事をお楽しみいただけます。

▼ 最終日(4月29日)出店レストラン

そして、最終日には、【世界を驚かせる食の革命児達 ~食と日本酒の新しい可能性~】をテーマに、日本酒の「チーム十四代」に負けない「ASAHINA Gastronome」(フレンチ)、「malca」(イタリアン)、「帝国ホテル 寅黒」(和食)、「南青山 七鳥目」(焼き鳥)、「蕃 YORONIKU」(焼肉)の5店舗が登場。フィナーレを飾るにふさわしい世界的レストランガイドで星を獲得したレストランをはじめ、予約困難な超人気店など、通常ではイベントに出店しない有名店全5店舗が出店いたします。

▼ 「CRAFT SAKE WEEK」のレストランのこだわり

「CRAFT SAKE WEEK」では、毎年、異なるレストランに出店いただき、幅広いジャンルの料理と日本酒とのマリアージュをお楽しみいただくことで、和食のみならずさまざまな料理との可能性を体験いただいております。

これまで、「三谷」(東京・鮎)や「L'Effervescence」(東京・フレンチ)、「鳥しき」(東京・焼き鳥)など、数々の予約困難なレストランをはじめ、「虎白」(東京・和食)、「TACUBO」(東京・イタリアン)、「虎峰」(東京・中華)などの国際的なグルメガイドでも星を獲得する銘店、「Ca sento」(兵庫・スペイン料理)、L'évo(富山・イノベティブ)、洋食つばき(岐阜・洋食)など、食通からも評価が高い地方の人気店など、国内外で高い評価を受けるレストランに出店いただき、本イベントのために用意いただいた限定メニューなど、さまざまな料理をお楽しみいただけます。

会場のインスタレーションや人気DJによる音楽の演出とともに、日本酒とのペアリングはもちろん、お酒を飲まれない方々にもお食事だけでもお楽しみいただけるラインナップとなっております。

「CRAFT SAKE WEEK 2025 at ROPPONGI HILLS」は、CRAFT SAKE WEEKの公式ホームページ(<https://craftsakeweek.com/>)にてスターターセットおよび会場で使用いただく飲食用のコインの事前販売を開始しております。

<本件に関する報道関係者様からのお問合せ先>

「CRAFT SAKE WEEK」PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 榎野伸(070-3151-5815)、山口帆香(080-4652-1244)、齊木悠也(080-3708-7837)

TEL:03-6894-3201 E-mail:csw_pr@ssu.co.jp

【出店レストラン | 前半: 4月18日(金)~22日(火)】

1) 桃仙閣東京 (中華 / 東京)

元麻布『一平飯店』、六本木『明寂』などミシュラン店をグループに持つこの店のオーナーの林亮治氏は、島根で長く愛される老舗名店『桃仙閣』の二代目。多くの人を魅了してきた味を東京でと、気鋭の若手・篠崎政孝氏を抜擢して2020年にオープンさせました。ハイクオリティな料理をアラカルトで食べられるとあって一躍人気店に。熟練の点心師による北京ダックや水餃子も必食の味です。

桃
仙
閣
中国料理

2) クオーレアズーロ (イタリアン / 東京)

イタリアの北から南まで5州を渡り歩きミシュラン獲得店など名店で3年の経験を積んだオーナーシェフ大貫浩一氏。現在はイタリア各地の郷土料理とワインを楽しむ店を中目黒と学芸大学前で店舗を展開中。常連に長く愛される大人のトラットリアとして高い評判を得ています。イベントでは日本酒を飲むシーンを広げてくれるアイデアを盛り込んだ“イタリアン酒肴”を楽しませてくれます。



3) オ山の活惚レ (和食 / 東京)

割烹料理店で5年、魚卸の老舗『真魚』で9年経験を積んだオーナーシェフ松永大輝氏。「“活魚”にもっと価値を」という思いと、故郷・静岡市の夏祭りの踊り“カッポレ”に因んでキャッチーな店名に。鮮度抜群の魚介料理はもちろん「白子リゾット」をはじめアレンジの効いたメニューも豊富な人気居酒屋です。イベントではTV番組『キッチンカー大作戦』で話題になったコロツケも登場します。

オ山ノ
活惚レ

4) 一鳥目とり松 (焼き鳥 / 東京)

『焼肉 うし松』の姉妹店として2023年にオープン。一焼鳥とは一線を画す「鶏焼肉」として独創性豊かな鳥料理が楽しめます。イベントでは、ジャンルに縛られることなく“日本酒に合うわかりやすく、美味しい鶏料理”をテーマに、そばろ丼、軟骨唐揚げ、鶏醤油ラーメン、鶏もも焼きを提供。焼肉には欠かせない胡麻油やニンニク、ネギだれなども使い、いかに日本酒と合うかを追求しています。



5) Lol. (ビストロ / 東京)

和洋中20店舗以上で修業を重ねた中島優士郎シェフ。引き出しの多さを生かしたジャンルレスかつユーモアのある料理の数々、グラスワインも豊富で若者に大人気の新進気鋭の話題店です。イベントではジビエを探究するシェフが「万人受けする」と太鼓判を押す「みかん猪の煮込み」や「とじていないのに親子丼の味がするスープ」、「酒粕とチーズを使ったフィナンシェ」など興味深いメニューばかりです。

L o l .

【出店レストラン | 後半: 4月23日(水)~28日(月)】

1) ふじエ茶房 by 山本山 (和食 / 東京)

1690年、江戸時代から続くお茶と海苔の老舗『山本山』。2018年に日本橋本店を上質なお茶と海苔を最高の状態で体験できる場所としてリニューアルしました。イベントでは、店舗では提供していない限定メニューが登場。有明海産のバラ干海苔と板海苔、三重県産のあおさ海苔の3種の食感と香りの違いを楽しめる手巻き海苔や出汁茶漬のほか、海苔やお茶を使ったスイーツもお楽しみいただけます。



2) 「SIDA」 by 味の素 (出汁 / 静岡)

日本酒がそれぞれ独自の風味や香りを愉しむように、かつおだしも原料や燻し方による個性の違いを味わうと、もっとおいしくて楽しい。

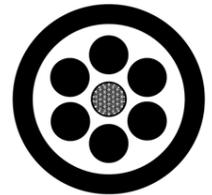
そんな体験をお届けするため、「だし」と長年歩んできた味の素(株)が始めた新ブランド「SIIDA®」が、学芸大学の銘酒居酒屋「件」とコラボレーション。

日本酒と3種の個性豊かな「だし」を使った料理が生む、至福のマリアージュをご堪能ください。



3) TEBA (手羽先 / 東京)

日本一美味しい唐揚げを目指す『天羽』が今年夏のオープンに先駆けてクラフトサケウィークでデビュー。安全かつ美味しい鶏にこだわり、鹿児島県出水市の自然豊かな環境の中、餌にもこだわり大切に育てられた地鶏を、現地で鮮度抜群のうちに丁寧に下処理しているので味わいが驚くほどピュア。醤油ベースの秘伝のタレに漬け込み、片栗粉をまぶしてサクサクジューシーに揚げています。



天羽

4) クルックフィールズ (チーズ / 千葉)

千葉県木更津市で音楽家・小林武史氏がプロデュースするファーム&パーク。レストランでは園内の採れたて有機野菜や卵、できたてチーズを使い、美味しさを追求しつつ未来に繋げる食のあり方を伝えています。イベントでは新鮮野菜の漬物や日本では珍しい水牛の搾りたてミルクで作るモッツアレラチーズ、施設内の工房で自家製にしたパンと猪肉のソーセージのホットドックなどが登場します。



KURKKUFIELDS

5) がらり (味噌 / 東京)

東京・原宿の住宅街にぽつんと佇む古民家を改装したモダンな空間を楽しめる「がらり」。奄美郡島でしか造られない黒糖焼酎が全銘柄揃う日本で唯一のお店でありながら、日本の伝統的な発酵調味料である「味噌」にもこだわり、全国から取り寄せ、それぞれの味噌の風味や旨味を活かし、和食と融合した理を楽しむことができます。



【 出店レストラン 5 店舗 | 最終日: 4 月 29 日(火・祝) 】

1) ASAHINA Gastronome (フレンチ / 東京)

ミシュラン2つ星フレンチ『ASAHINA Gastronome』。シェフの朝比奈悟氏は、2023年、甘くない軽食「セイボリー」をコースで提供する『Galerie ASAHINA』を六本木ヒルズにオープン。味わいだけでなく美しさでも評判を得ています。イベントで登場する「フムス」や「サーモンのタルタル」などは、そんな「セイボリー」のスタイルで食材や盛り付けに独自のアイデアを盛り込んだ美しさと美味しさを両立させたおつまみです。

ASAHINA
Gastronome

2) malca (イタリアン / 東京)

『TACUBO』で4年修業後2022年に27歳で独立した北野司氏。実家は兵庫県淡路島の鮮魚店。神戸牛のトップ生産者、山崎牧場とも深い縁があり、一頭買いて炭火焼きや煮込みなどそれぞれの部位を余すところなく生かした多彩な料理で評判に。イベントでは、ポロネーゼ丼や人気のふわふわオムレツをこの日だけの特別メニューとして日本酒に合うアレンジで提供してくれます。

malca

3) 帝国ホテル 寅黒 (和食 / 東京)

帝国ホテルが伝統と革新をテーマにした現代の和食を世界に発信すべく、ミシュラン3つ星の『神楽坂 石かわ』『虎白』を擁する石川グループの監修でオープンさせた話題のお店です。料理長は両店で10年以上の研鑽を積んだ鷹見将志氏。イベントでも多彩な食材と料理法の組み合わせで、スペシャリテの「あん肝ポン酢ジュレ」のほか春爛漫の季節と品格に満ちた美しい料理を披露してくれます。

帝国ホテル 寅黒

4) 南青山 七鳥目 (焼き鳥 / 東京)

店主の川名直樹氏は、割烹料理店で基礎を学び、焼き鳥の名店に通って独学で腕を磨いた研究肌。適度な弾力とコクがありながらも身質の繊細さが特徴の京赤地鶏を中心に使用し、その繊細さを表現すべく丁寧な仕込みで、旨みを最大限に素材の良さを引き出しています。イベントではフランス原産の大きく濃厚なウズラ卵の串や、コースの最後に提供している大人気のパイタンラーメンも登場します。

南青山
七鳥目

5) 蕃 YORONIKU (焼肉 / 東京)

人気クラブのオーナー&DJだった桑原 VANE 秀幸氏と料理長の川崎優太氏が唯一無二の美味しさ、楽しさを追究する「蕃 YORONIKU」。肉の切りつけや部位、味わい方など状況に応じた火入れの工夫、そして脇役の野菜使いにもこだわるなど「美味しい、楽しい」のハードルを上げながら進化し続けフーディーたちを魅了しています。イベントでは世界的に有名な「トリュフすき焼き」も登場します。

蕃
EBISU
YORONIKU

【「CRAFT SAKE WEEK 2025 at ROPPONGI HILLS」開催概要】

- 日 時 : 2025年4月18日(金)～29日(火・祝) / 平日 15:00～22:00 (LO21:30)
土日祝 12:00～21:00 (LO20:30)
※平日の営業時間が昨年より変更しました
- 場 所 : 六本木ヒルズアリーナ(東京都港区六本木6丁目9-1)
- 参加蔵数 : 各日10蔵 計120蔵(予定)
- レストラン数 : 15店(予定)
- 料 金 : スターターセット ¥4,200(オリジナル酒器グラス+飲食用コイン12枚)
追加コイン 10枚 / ¥1,600 25枚 / ¥3,900 40枚 / ¥6,000 100枚 / ¥15,000
※2回目以降のご来場の際は、スターターキットのグラスを持参いただくと、追加コイン購入のみ
でお楽しみいただけます
- 事前販売 : 「CRAFT SAKE WEEK」公式HP(<https://craftsakeweek.com/>)にて販売中
- 主 催 : 株式会社 JAPAN CRAFT SAKE COMPANY
- 特別協力 : 六本木ヒルズ
- 協 賛 : 株式会社 ロッテ
- 後 援 : J-WAVE 81.3FM
- ウェブサイト : <https://craftsakeweek.com/>
- 公式アプリ : Sakenomy <https://www.sakenomy.jp/>

【「CRAFT SAKE WEEK」とは】

オーガナイザーである中田英寿が日本全国を巡り、日本酒、農業、工芸を中心に数多くの生産者と出会い、日本が誇る文化や技術に触れる中で、特に日本酒の奥深さと可能性を強く感じたことから、「日本文化の素晴らしさを多くの人に伝えたい」と2016年にスタート。東京・六本木を皮切りに、九州では博多、東北では仙台でも開催し、これまで延べ100万人以上(*)の人々が来場。

中田英寿をはじめ、専門チームにより選び抜かれた、その時の最高峰の酒蔵が全国から集まり日替わりで出店するため、毎日新しい発見があり、自分の好みにあった日本酒を見つける楽しさがあります。また、会場では酒蔵メンバー自らが日本酒を振る舞うことで、来場者は日本酒の楽しみ方や食事との組み合わせ方、それぞれの酒蔵のこだわりや特徴などを知ることができ、日本酒の魅力をより一層感じる機会を創出します。

会場デザインには日本の文化や四季などのエッセンスを取り入れ、これまでには檜(やぐら)、桜、竹、縄、枳など、毎回異なるテーマを設け、国内外で活躍する人気建築家にインスタレーションを担当していただきます。「CRAFT SAKE WEEK」だけのために設計された幻想的な空間演出を通して、会場全体で日本文化を発信しています。

また、会場では世界的な星付きレストランをはじめ、通常では予約困難なレストランが数多く出店。国内外で高い評価を受ける一流シェフによるこだわりの料理は、日本酒との相性はもちろん、お酒を飲まない

方にもお楽しみいただける本イベントならではの特別メニューとなっています。また、本イベントでは、お酒や料理を提供する器にもこだわり、日本の技術や美意識を感じていただくことができます。

さらに、昨今では日本酒イベントとしてだけでなく、より日本の文化を楽しんでいただけるよう、日本茶の展開もスタート。近年、日本酒とともに海外への輸出量が増え、世界から注目を集める日本茶にもフォーカスし、2023年開催時は、全国各地のお茶農家から厳選された全10種類のカテゴリーをラインナップ。アルコールを飲まない方でも食事とのペアリングを楽しめ、また、絶えず進化している現代の日本茶文化の奥深さを知っていただこうよう様々な種類や産地の日本茶を用意しています。

「CRAFT SAKE WEEK」は、日本酒イベントからさらに進化し、様々なコンテンツを通して世界に誇る日本の食文化の価値と可能性を発信していきます。

*2025年1月現在

<本件に関する報道関係者様からのお問合せ先>

「CRAFT SAKE WEEK」PR事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 榎野伸(070-3151-5815)、山口帆香(080-4652-1244)、齊木悠也(080-3708-7837)

TEL:03-6894-3201 E-mail:csw_pr@ssu.co.jp