

報道関係者各位

渋谷ストリームエクセルホテル東急

2023年4月6日

〈開業5周年企画 第二弾〉渋谷でアートな泡盛を嗜む！
バー&ダイニング トレント「泡盛フェア 2023」



詳細はこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/100984/index.html

渋谷ストリームエクセルホテル東急（東京都渋谷区、常務執行役員 総支配人：武井 隆）は、2023年4月1日（土）～5月31日（水）まで、Bar & Dining「TORRENT（トレント）」バーにて、「泡盛フェア 2023」を実施しております。

本企画は、コロナ禍を経てインバウンド需要が戻りつつある中、特に外国人ゲストに向けた情報文化の発信として、立案いたしました。また、東急ホテルズ&リゾート株式会社（以降、東急ホテルズ&リゾート）が今般新しく立ち上げるライフスタイルホテルカテゴリー「ストリームブランド」のフラッグシップとなる当ホテルは、本年に“リブランド（ホテル名称変更）”を控えています。「ストリームらしさ」を強く感じさせるブランディングの一環として外国人ゲストに親しまれているバーを軸に、東急ホテルズ&リゾートとは1962年開業「琉球東急ホテル（2000年閉館）」以来、「宮古島東急ホテル&リゾート」など深い繋がりのある沖縄に焦点を当てました。渋谷らしいスタイルでお楽しみいただけるよう、多彩な泡盛とトレントならではの料理の品々をご用意し、「こだわり」と「アート」が詰まった泡盛フェアとなっております。

提供する泡盛は常時12種類と多彩なラインナップが魅力です。ボトルは全て三合瓶で揃え、並べると高さも幅もほぼ均一、沖縄情緒が溢れるラベルはまるでアートのように色鮮やかなので、目で見ても楽しめます。また、この三合瓶は沖縄県酒造組合（沖縄県那覇市、会長：佐久本 学）が供給するリユースを前提としており、弊社のサステナブルな活動にも通ずる部分があり、選んだきっかけの一つ。取り扱う泡盛の種類は久米島の「久米仙」や、本島の「瑞泉」など飲みやすいものから、石垣島の「宮之鶴」のような入手が困難なものまで取り揃え、フェア期間を盛り上げます。また泡盛を盛り立てる料理には、あえて沖縄料理ではなく、「渋谷×泡盛」の新たなスタイルの提案として、気軽に楽しんでいただける料理をご用意。スパイシーさがクセになる「スペアリブ」やコクのあるチェダーチーズとガーリックでパンチを効かせた「キタアカリとアンチョビのガーリックソテー」などトレントらしい素材にこだわった品々とともにペアリングをお楽しみいただけます。

本年 9 月に開業 5 周年を迎える渋谷ストリームエクセルホテル東急では、「駆け抜けろ、新たなステージへ」をキャッチコピーに、形式にとらわれない発想で、渋谷らしいアーティスティックな品々を提供しています。「ストリーム＝流れ」によって、沖縄の地から渋谷へ繋ぐ架け橋として多くの魅力が存分に詰まったフェアをお楽しみください。

<泡盛フェア 概要>

- 期間：2023年4月1日（土）～2023年5月31日（水）※4/28～5/9は除く
- 時間：17:00～23:00（FOOD L.O.22:00/DRINK L.O.23:00）
- 場所：渋谷ストリームエクセルホテル東急 Bar & Dining「TORRENT」（バー）
- 料金：泡盛 880円～、フード 600円～
- 協力：沖縄県酒造組合
- 特典：当ホテルご宿泊者さま限定で、泡盛フェア商品をオーダーいただいた方、先着 10 名さまに泡盛ミニチュアボトルをプレゼントいたします。当日はカードキーをご提示ください。（※なくなり次第終了）



■泡盛ラインナップ“Owner’s Collection”（880円～）

- ・美しき古里（今帰仁酒造 沖縄本島北部）
- ・八重泉（八重泉酒造 石垣島）
- ・瑞泉（瑞泉酒造 沖縄本島那覇）
- ・山原くいな（やんばる酒造 沖縄本島北部）
- ・久米島の久米仙（久米島の久米仙 久米島）
- ・珊瑚礁（山川酒造 沖縄本島北部）
- ・於茂登（高嶺酒造所 石垣島）
- ・常盤（伊是名酒造所 伊是名島）
- ・南風（沖縄県酒造協同組合 沖縄本島那覇）
- ・宮之鶴（仲間酒造 石垣島）

この他に、まさひろ（まさひろ酒造 沖縄本島南部）、菊之露（菊の露酒造 宮古島）など随時入れ替の銘柄もございます。



ドライパイナップル

■フードラインナップ（600円～）※写真は一部抜粋

・ドライパイナップル

ドライにすることで、パイナップルの甘酸っぱさまろやかに、泡盛にぴったりの一品。

・キタアカリとアンチョビのガーリックソテー チェダーチーズソース

コクのあるチェダーチーズとパンチのあるガーリックがキタアカリ本来の旨みを引き立てます。

・スペアリブ

豪快にかぶりつきたくなる一品。ピリッとした辛さとスモーキーなバーベキューソースが食欲を掻き立てます。

・モッツアレラチーズとアボカドの和風マリネ

チーズの弾力ある食感とクリーミーなアボカドをトレント特製和風ソースでマリネに仕上げました。泡盛も料理も止まらなくなります。

・アソートチーズ

香りが特徴的なブルーチーズなど 3 種のチーズをご用意。



スペアリブ

※公式ウェブサイトはこちら：https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e/bar_dining/plan/100984/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。

※新型コロナウイルス感染症による日本政府および東京都、関係機関の示す方針に準じ、営業内容などに変更が生じる可能性があります。最新情報はホテル公式ウェブサイトをご覧ください。

■ご予約・お問い合わせ

Bar & Dining TORRENT 直通：03-6427-1358（受付時間 10:00～19:00）

WEB 予約：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/shibuya-stream-e-tokyuhotels-torrent/reserve>

< 渋谷ストリームエクセルホテル東急 概要 >

〔所在地〕東京都渋谷区渋谷三丁目2-1番3号

〔アクセス〕東急東横線・田園都市線、東京メトロ
半蔵門線・副都心線「渋谷駅」C2 出口直結

〔開業日〕2018年9月13日（木）

〔客室数〕177室

〔付帯施設〕Bar & Dining「TORRENT」

〔公式 WEB サイト〕<https://www.tokyuhotels.co.jp/stream-e>



【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-21-3 渋谷ストリームエクセルホテル東急

マーケティング：秋山 恵理佳 E-mail：e.akiyama@tokyuhotels.co.jp

TEL：03-3406-1090／FAX：03-3407-1711