

岐阜県「奥飛騨酒造」日本酒のペアリング付
酒蔵巡り「奥飛騨ナイト in 桜丘」開催
2023年3月18日（土）ディナータイム 一夜限り

セリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、執行役員 総支配人 八木進午）では、3月18日（土）、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」において岐阜県「奥飛騨酒造」とのコラボレーション企画、酒蔵巡り「奥飛騨ナイト in 桜丘」を開催いたします。岐阜の郷土料理をアレンジした料理に合わせ、蔵元がおすすめする日本酒5種のセットをご用意いたします。17:00～20:00（最終入店）のお好きな時間にご来店いただけます。1名さま15,000円（料理・飲物・サービス料・消費税込）。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/94755/index.html>

「酒蔵巡り」は、毎回一つの酒蔵をセレクトし、調理長がアレンジを加えた郷土料理とともに日本酒を楽しむシリーズイベントです。一つの酒蔵にフィーチャーすることで、味わいだけでなく歴史や風土にも着目しながら、その土地で育まれた地酒の魅力、奥深さを体感していただけるイベントです。

第三回目の今回は、創業300年以上の歴史を誇る「奥飛騨酒造」をセレクト。岐阜、長野の県境にそびえる乗鞍岳山麓を起源とする水量豊かな益田川と、アユ釣りのメッカとして知られる馬瀬川に挟まれた山あいの温泉地、下呂市金山町で、酒造りの技術と伝統が江戸時代より脈々と受け継がれてきた酒蔵です。「一人ひとりの大切な人生に寄り添えるお酒を」を信念に、蔵人（くらびと）たちの手で丁寧に醸されています。本イベントでは、世界的権威のあるワインコンペ「IWC（International Wine Challenge）2022」の日本酒部門においてGOLDメダルを受賞した「特選 純米大吟醸 奥飛騨」や、本イベントのために特別に醸された限定生酒（非売品）など計5種をそろえ、各料理にペアリング。料理の美味しさを最大限に引き立てる飲み頃温度や酒器にもこだわり、食事が進むごとに違った味わいをお楽しみいただけます。

また、総料理長 福田順彦監修のもと、調理長 鶴田 敬がこの日限りの特別な献立を考案。厳選した岐阜の食材を生かした郷土料理を取り入れつつ、日本酒とのマリアージュをイメージした日本料理を振舞います。

当日は現地より蔵元をお迎えし、酒蔵の歴史や特徴、日本酒の楽しみ方などを楽しく解説していただけます。

「Japanese Cuisine 桜丘」では本イベントに留まらず“美食を通じた文化発信基地”となるべく定期的にイベントを開催してまいります。

【酒蔵巡り「奥飛騨ナイト in 桜丘」企画概要】

- 開催日時 2023年3月18日（土） 17:00～20:00（最終入店）
 - 会場 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」（2F）
 - 料金 1名さま 15,000円 ※予約優先
 - 内容 日本料理コースメニュー、日本酒5種、サービス料、消費税
 - ご予約・お問い合わせ 電話またはインターネットにて TEL.03-3476-3420（Japanese Cuisine 桜丘） 11:30～22:00
- URL: <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/94755/index.html>

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供はお断りいたします。※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。

※席数には限りがあり、満席になり次第ご予約を締め切らせていただきます。※食物アレルギーをお持ちのお客さまは、予めホテルスタッフにお申し付けください。

※政府及び東京都からの要請により、内容が一部変更となる可能性がございます。最新の情報はホテル公式ウェブサイトをご確認ください。

※席の指定は承りかねます。 ※写真はすべてイメージです。

◎本件に関する取材・お問い合わせ先

東急ホテルズ渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セリアンタワー東急ホテル マーケティング 齋藤 詩子
E-mail: u.saitou@tokyuhotels.co.jp TEL:03-3476-3348 FAX:03-3476-3769（オフィス直通）

【日本酒詳細】



■特選 純米大吟醸 奥飛騨

上品で奥ゆかしい香りが特徴。小さいながらも色とりどりの花々を思わせる吟醸香が漂う。国際コンペティションで複数の受賞歴を持つ、酒蔵を代表する一本。



■初緑 純米吟醸 無濾過生原酒

極寒期にもろみから絞られたお酒をそのまま瓶詰めした、味の調整などを施さない純なお酒。「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2021」で金賞を受賞。



■奥飛騨 BK 淡麗純米吟醸 ブルーBK

ブルーBK (BLACK) の瓶がスタイリッシュな一本。岐阜を代表する酒造好適米「ひだほまれ」を一部使用し、味のバランスが良い淡麗辛口に仕上げた。



■奥飛騨 うめ酒

日本酒に地元産の青梅を丁寧につけ込んだ、ジューシーな味わい。酸味と甘みのバランスが良く、女性にもおすすめ。



■限定 純米吟醸 生酒

本イベントのために特別に醸された貴重な無濾過生原酒。フルーティーな香りと旨みが楽しめる。※画像はイメージです

【「奥飛騨酒造」概要】

飛騨金山町で1720年に創業し、300年以上にわたって伝統を守り、酒造りを営む。

冬の厳しい寒さと豊富な天然水が良質な日本酒を育み、数々の銘酒が生まれている。フランスのSAKEコンクール「Kura Master」においてプラチナ賞を受賞するなど、国内外での受賞歴多数。

会社名 奥飛騨酒造株式会社
創業 享保5年(1720年)
代表者 代表取締役 高木 千宏
所在地 岐阜県下呂市金山町金山 1984 番地
公式ウェブサイト <https://www.okuhida.co.jp/>



【日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」概要】

2021年6月開業。素材そのものを活かした季節の料理を五感でお楽しみいただける会席料理のほか、サテライトキッチンから専用カウンターへ提供する天婦羅メニューをご用意。

四季折々の美しさや日本が誇る文化の本質を、日本料理を通じて表現いたします。



店名 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」（ジャパニーズキューズ さくらがおか）

席数 84席（個室4室2～8名様、半個室1室3～6名様）

営業時間 ランチ 11:30～15:00（14:00 L.O.）、ディナー 17:00～22:00（21:00 L.O.）

公式ウェブサイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/restaurant/sakuragaoka/index.html>

【シェフ プロフィール】

東急ホテルズ 専務執行役員 総料理長 / セルリアンタワー東急ホテル 総料理長
福田 順彦（ふくだ のぶひこ）



2001年、セルリアンタワー東急ホテル開業時に総料理長に就任。以来ホテルの食に関する総合プロデューサー役として料飲部門を牽引、統括。豊かな感性から生み出されている料理はアグレッシブで情熱的であり、常にチャレンジ精神を忘れず高みを目指す姿勢は顧客からも高い支持を得ている。「文化交流」をテーマに料理界はもとより文化人・オペラ歌手・ワイン醸造家など各界の著名人との親交もあり、彼らとのコラボレーションによる食事会を多数開催。食を通じて子どもの「食の自立」と「五感の育成」を目指す食育活動にも積極的に取り組んでいる。全国の東急ホテルズにおける食の牽引車として、また、日本を代表する食文化のオピニオンリーダーとして精力的に活躍を続けている。

2017年 一般社団法人「日本エスコフィエ協会」第7代会長就任

2018年 フランス共和国政府より「農事功労章—オフィシエ」受章

2019年 厚生労働大臣より「令和元年度卓越した技能者の表彰“現代の名工”」受章

2021年 「フランス農事功労章協会（MOMA）」第6代目会長就任

同年、一般社団法人「全日本司厨士協会」卓越最高技術顧問章受章

2022年 株式会社東急ホテルズ 専務執行役員に就任

現在に至る。

日本ラ・シェーヌ・デ・ロティスール協会 日本本部 プロフェッショナル理事

一般社団法人日本食文化会議 顧問

日本米粉協会 理事

**日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」 / 料亭「セルリアンタワー数寄屋」 調理長
鶴田 敬 (つるた たかし)**



1972年 東京都出身。

家族を手伝い台所に立つうちに料理の楽しさを知る。美味しいと言われることに喜びを感じ、料理人の道を志すことに。高校卒業後、滋賀県、石川県など各地の名店を巡り修行を積む。

2010年、ザ・キャピトルホテル 東急開業時に入社。日本料理「水簾」にてさらに腕を磨く。

2021年3月、セルリアンタワー東急ホテル 料亭「セルリアンタワー数寄屋」調理長に就任。

同年6月、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」調理長に就任。

「温故知新」の精神で、先人の築いてきた日本料理の伝統と時代に合った進化の融合を日々追求。おもてなしの心を季節の皿に込め、お客さまに喜んでいただくことを確たる信念としている。

【館内衛生強化について】

新型コロナウイルス等の感染予防および拡散防止のための館内衛生強化について、以下のように実施しています。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/information/60471/index.html>

以 上