

山形県「出羽桜酒造」日本酒のペアリング付
酒蔵巡り「出羽桜ナイト in 桜丘」開催
2023年5月20日（土）ディナータイム 一夜限り

セルリアンタワー東急ホテル（東京都渋谷区、常務執行役員 総支配人 武井 隆）では、5月20日（土）、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」において山形県「出羽桜酒造」とのコラボレーション企画、酒蔵巡り「出羽桜ナイト in 桜丘」を開催いたします。山形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・リキュールなど計6種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16,000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/101774/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。

第四回目の今回は、市販吟醸酒のパイオニアとして知られる「出羽桜酒造」をセレクト。山形県中央部、周囲を高い山々に囲まれた山形（村山）盆地が面積の多くを占める天童市は、雪解け水が豊富な山形県内において特に昼夜の寒暖差が激しく、良質な米や果物の産地として知られます。「出羽桜」の名称が地元の桜の名所にちなんで命名されたように、明治の創業より現在に至るまで、「地元の人に愛されるお酒を」という蔵人たちの思いが大切に受け継がれています。今では世界37の国・地域への輸出や世界規模のコンペティションへの出品など、日本が誇る日本酒文化を世界に広めるべく精力的に展開しています。本イベントでは、希少な「超限定酒 大吟醸 G-DEWAZAKURA cuvée M」に加え、世界最大級のワインコンテスト「IWC（International Wine Challenge）」のSAKE部門でたった一つの銘柄に送られる最高賞「Champion Sake」を受賞した「純米酒 出羽の里」、同「純米大吟醸酒 一路」など計6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。厳選した山形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「出羽桜ナイト in 桜丘」企画概要】

- 開催日時 2023年5月20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 16,000円 ※予約優先
 - 内容 日本料理コースメニュー、日本酒4種、リキュール・甘酒各1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/101774/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。

【日本酒詳細】



■純米酒 出羽の里

国内外のコンテストにおいて受賞歴多数の銘酒。味のコンセプトは、時代を越えて愛される味わいは必ず程よい淡さがある、という意味の「大味必淡」。



■純米大吟醸酒 一路

「出羽の里」と並び IWC で最高賞を受賞。フルーティーな香りとはスムーズな飲み口は、日本酒に馴染みがない人にもおすすめです。



■純米吟醸酒 花酵母 プリンセス・ミチコ

1966年に誕生したバラの品種「プリンセス・ミチコ」の花から分離した「花酵母」を使用。濃密な香りと高貴な味わいが特徴。



■麴甘酒

吟醸酒の麴造りと同じ製法で造った麴のみを使用。すっきりとした自然な甘さで、牛乳割りや、温めて生姜を添えるなど様々な飲み方が楽しめます。



■とろけるやまがた もも

山形県産の桃を1本あたり5.5個使用した贅沢なりキュール。吟醸酒を使用することで桃の香りや甘みが引き締まり、バランスの良い仕上がり。



■超限定酒 大吟醸

G-DEWAZAKURA cuvée M

寒造りで丁寧に醸した鑑評会出品用を出羽桜酒造仲野社長自らブレンドし、おりがらみに仕上げた希少な逸品。
※画像はイメージです

【「出羽桜酒造」概要】

1892年の創業以来、徹底して手作りにこだわり、蔵人の手で大切に受け継がれてきた酒蔵。「高品質なお酒をたくさんの人に飲んでほしい」との思いから、当時あまり知られていなかった吟醸酒を全国に広め、ブームの火付け役となりました。2011年、英国王室御用達で英国最古のワイン商「BB&R社」が初めて取り扱う日本酒に「出羽桜 桜花吟醸酒」を選び、海外でも広く知られるきっかけとなりました。全国新酒鑑評会12年連続金賞、IWC（International Wine Challenge）史上初となる二度の最高賞受賞など、国内外で高い評価を得ています。

会社名 出羽桜酒造株式会社
創業 明治25年（1892年）
代表者 代表取締役社長 仲野 益美
所在地 山形県天童市一日町一丁目4番6号
公式ウェブサイト <https://www.dewazakura.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.）※月曜定休

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&リゾート 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（現 東急ホテルズ&リゾート(株)）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。

以上