

群馬県「永井酒造」が醸す日本酒のペアリング付  
**酒蔵巡り「水芭蕉ナイト in 桜丘」開催**  
2024年6月22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、総支配人 武井 隆）では、6月22日（土）、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」において群馬県「永井酒造」とのコラボレーション企画、酒蔵巡り「水芭蕉ナイト in 桜丘」を開催いたします。群馬県の郷土料理をアレンジした一夜限りの特別な献立と、蔵元がおすすめする日本酒計6種をご用意いたします。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/117166/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。

今回は、明治19年、初代当主が利根川源流域に位置する川場村の水に惚れ込み酒造りを始めて以来、「地元の自然美を表現する綺麗な酒造り」をモットーとし、「伝統と革新」をテーマにスパークリングやヴァンテージといった新しい価値観の日本酒製造を通じて日本酒文化の価値創造に取り組む「永井酒造」をセレクトしました。

本イベントでは、兵庫県三木市産の最高級山田錦などを使用し、水、米、技、全てにこだわって丁寧に醸された代表銘柄「水芭蕉」から、蔵元選りすぐりの6種をご用意いたします。シャンパンのような美しいボトルが目を引くフラッグシップ「MIZUBASHO PURE」は、「世界に通用する日本酒」を目指し、構想から10年、数百回にも及ぶ試行錯誤の末に生まれた瓶内二次発酵による本格的なスパークリング清酒です。フルートグラスでいつまでも立ち昇るきめ細かい泡と、優雅な味をお楽しみください。「気軽に、お洒落に、楽しむ日本酒」をコンセプトに、ストーリーを楽しむ新たな可能性を秘めた日本酒として開発された「MIZUBASHO Artist Series」は、尾瀬の環境保全や女性のエンパワーメント支援など、SDGsに取り組むラインアップとして注目されています。第3弾ラベルとして日本画家・大竹寛子氏が描いた水芭蕉がデザインされた美しいラベルも必見です。その他、最高スペックで醸し上げた「水芭蕉 純米大吟醸プレミアム」や季節の限定酒などもご用意。料理との相性はもちろん温度や酒器にもこだわり、食が進むごとに違った味わいを存分に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。厳選した群馬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考え抜いた日本料理をご用意いたします。

当日は現地より蔵元ご夫妻をお迎えし、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きます。

「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「水芭蕉ナイト in 桜丘」企画概要】

- 開催日時 2024年6月22日（土） 17:00～19:00（最終入店）※事前予約制
- 会場 日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」（2F）
- 料金 1名さま 18,000円

■内容 日本料理コースメニュー、日本酒 6 種、サービス料、消費税

■協力 永井酒造株式会社

■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/restaurant/sakuragaoka/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。

※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&リゾート 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セルリアンタワー東急ホテル マーケティング 斎藤

E-mail: [u.saitou@tokyuhotels.co.jp](mailto:u.saitou@tokyuhotels.co.jp) TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769 (オフィス直通)

## 【日本酒詳細】



### ■MIZUBASHO PURE

伝統的な日本酒製法に瓶内二次発酵を取り入れた、本格的なスパークリング酒。世界のトップシェフ達が「初めての食感」と驚嘆する逸品。構想 10 年、数百回にも及ぶ試行錯誤の末に誕生した至極の一本です。全日空国際線ファーストクラス採用酒。



### ■水芭蕉 夏酒 純米吟醸おりがらみ

醪(もろみ)を特殊な編み袋に入れ自然流下させました。適度の滓(おり)をからませることにより純米大吟醸特有の美味しさをさらに高めました。初春の尾瀬の氷雪の下を流れる清水のような清らかな味わいです。



### ■水芭蕉 純米大吟醸

契約栽培米山田錦を 100%使用し、尾瀬の自然と風土のうまみが優雅に重なりました。冷やしてワイングラス等でお飲みいただくと、よりフルーティーな香味を楽しむことができます。シンガポールエアライン採用酒。



### ■水芭蕉 純米大吟醸プレミアム

究極の純米大吟醸を目指し、最高スペックで醸し上げたお酒。永年伝承して来た技と水と米のハーモニーをお楽しみください。華やかな香りはライチやパッションフルーツを思わせ、エレガントな味わいが特徴です。



### ■MIZUBASHO Artist Series Still Sake

ライチのような上品な甘さ、果実を口にしたときのみずみずしさ、そしてほのかにグレープフルーツのフレーバーを感じ、なめらかで軽快な味わいが特徴です。優しい中に幅を持った旨味も広がり、様々な料理と気軽に楽しめます。



### ■MIZUBASHO Artist Series Dessert Sake

パッションフルーツやアプリコットを連想させる上品な甘味に仕上げました。頑張った自分へのご褒美に嗜んでホッと一息するには最適なお酒です。そのまま飲んでも、スイーツや果物、チーズなどに合わせても笑顔になれるデザート酒です。

## 【「永井酒造株式会社」概要】

創業 1886 年。利根川源流域に位置する群馬県川場村で「自然美を表現するきれいな酒造り」をモットーに“水芭蕉”と“谷川岳”の 2 銘柄を醸す酒蔵。

全国新酒鑑評会では通算 19 回の金賞を受賞しており、フラッグシップ商品であるスパークリング清酒「MIZUBASHO PURE」はフランスの一流ソムリエ達が審査を行う国際日本酒コンテスト「Kura Master2020」においてスパークリング部門最高賞の「審査員賞」を受賞。

「伝統と革新」をテーマに、スパークリング、スティル、ヴィンテージ、デザートという 4 種類の日本酒を食事のコースに合わせて楽しむコンセプト「NAGAI STYLE」を開発。新しい価値観の日本酒「MIZUBASHO Artist Series-水芭蕉アーティストシリーズ-」を通して、環境保全と女性のエンパワーメント支援、また持続的に地域社会の発展に貢献するための取り組みを行っている。



会社名 永井酒造株式会社  
創業 明治 19 年（1886 年）  
代表者 代表取締役社長 永井則吉  
所在地 群馬県利根郡川場村門前 713  
ウェブサイト [lit.link/nagaisake](http://lit.link/nagaisake)



永井酒造株式會社

## 【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 名さま、半個室 1 室 3～6 名さま）

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】  
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（MOMAJ）」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&リゾーツ(株)）専務執行役員に就任  
現在に至る。

日本ラ・シェヌ・デ・ロテスール協会 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