

兵庫県「本田商店」日本酒のペアリング付
酒蔵巡り「龍力ナイト in 桜丘」開催
2024年4月13日（土）ディナータイム 一夜限り

セリ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、4月13日（土）、日本料理「Japanese Cuisine 桜丘」において兵庫県「本田商店」とのコラボレーション企画、酒蔵巡り「龍力ナイト in 桜丘」を開催いたします。
兵庫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。



詳細はこちら：<https://www.tokyuhotels.co.jp/cerulean-h/113822/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、「酒米の王様」と呼ばれる山田錦の一大産地であり、清酒の生産が盛んな兵庫県においても特に酒造りの気候風土に恵まれた播州姫路に蔵を構える「本田商店」をセレクトしました。『米の酒は米の味』という基本理念のもと最高品質特A地区産の山田錦を使用した酒造り「龍力テロワール」を長年追求し、日本のロマネコンティと呼ばれる至高の酒造りに取り組む酒蔵です。

本イベントでは、山田錦の中でも最高品質である特A地区秋津産特上米を使用した究極の純米大吟醸「秋津」をはじめ、これまで全国新酒鑑評会など通算26回の金賞受賞を誇る大吟醸酒「米のささやき YK-35」、"爛酒コンテスト最高金賞"受賞の「特別純米 生酛仕込み」など計6種をご用意いたします。誕生から今年で八十八年を迎える「山田錦」の「米寿」を記念し特別に醸された希少酒も登場いたします。雑味が少なく、味、香りともにふくよかで広がりのある龍力の味わいをご堪能ください。イベントでは、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。厳選した兵庫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「龍力ナイト in 桜丘」企画概要】

- 開催日時 2024年4月13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 18,000円
- 内容 日本料理コースメニュー、日本酒など6種、サービス料、消費税
- 協力 株式会社 本田商店
- 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&リゾーツ 渋谷エリア セールス&マーケティングオフィス セリ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 TEL:03-3476-3348 FAX: 03-3476-3769（オフィス直通）

【日本酒詳細】



■純米大吟醸 秋津

特 A 地区の中でも最高の山田錦を栽培収穫する加東市秋津の生産者にお願ひし、これ以上ないというほど手間暇をかけた最高品質の山田錦を使用。日本のロマネコンティを目指す酒造り、龍力が目指す『究極の大吟醸』です。



■大吟醸 米のささやき YK-35

鑑評会出品酒クラスの大吟醸酒。令和 5 年全国新酒鑑評会金賞受賞酒。通算 26 回金賞を受賞。厳選された最高品質の山田錦を自社製米で、じっくりと 100 時間かけて 35%まで磨き醸したフルーティーで贅沢な大吟醸酒です。



■特別純米 生酛仕込み

時間をかけて自然に乳酸菌を培養する江戸時代からの酒造法で仕込んでいます。冷やから燗酒まで、どの温度帯でも楽しめるお酒ですが、特に燗をつけた時に現れる立体的なお酒の表情はぜひお試しください逸品です。



■限定酒

山田錦が誕生して八十八年。“米寿”を記念し特別に醸された希少な 1 本を特別にご用意しました。本イベント当日のお楽しみです。



■龍カテロワール 東条

特 A 地区の中でもさらに a ランクである 3 地区の一つ、東条の山田錦を醸しました。同じ山田錦でも、地区が違くと味わいが違ってきます。まさに日本酒のテロワールを実現した一本です。テロワールに想いを馳せながらお楽しみください。



■酒梅香

兵庫県最大の梅林「綾部山」にて栽培された「玉英」の特上梅を使用し、焼酎ではなく日本酒で仕込みました。梅のはっきりとした香り、濃醇な味わいをお楽しみください。地域の魅力を伝えるために製造しました。

【「株式会社 本田商店」概要】

『米の酒は米の味』を理念に土壌の研究に情熱を傾けた 3 代目本田武義氏によるテロワール考察に基づき、最高品質である“兵庫県特 A 地区産山田錦”をはじめ、厳選された酒造好適米を使用した酒造りにこだわり続ける、酒どころ兵庫県を代表する酒蔵。杜氏の持てる最高の技術で米の味を十分に引き出し醸される最高品質の清酒は、雑味が少なく、味、香りともにふくよかで広がりのある味わいが特徴。全国の愛飲家を魅了している。

会社名 株式会社 本田商店
創業 1921 年(大正 10 年)
代表者 代表取締役社長 本田 龍祐
所在地 兵庫県姫路市網干区高田 361-1
公式ウェブサイト <https://www.taturiki.com>

龍力
Taturiki

【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】

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&リゾート(株)）専務執行役員に就任
現在に至る。

日本ラ・シェーン・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