



TORANOMON HILLS

PRESS RELEASE

森ビル株式会社

2026 年 9 月 17 日 (木)

日本を代表する乾杯酒「awa 酒」が今年も虎ノ門に集結！過去最多、24 の酒蔵が登場 「awa 酒 week at 虎ノ門横丁 2026」開催 ～蔵元を独占できる特別プランに抽選企画も！虎ノ門横丁 16 店舗と届けるハレの宵～

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 向後 康弘)が運営する虎ノ門ヒルズでは、2026 年 10 月 21 日(水)～10 月 28 日(水)の期間、「awa 酒 week at 虎ノ門横丁 2026」を開催します。



「awa 酒 week at 虎ノ門横丁」は、数あるスパークリング日本酒の中でも厳しい認定基準のもとで製造され、外部機関の品質検査に合格した「awa 酒」を、楽しむイベントです。東京の名だたる名店が集う食の中心地・虎ノ門横丁と、スパークリング日本酒の普及に取り組む一般社団法人 awa 酒協会が共催します。

awa 酒は、2023 年の G7 広島サミットや 2019 年以降、毎年外務省主催の天皇陛下誕生日レセプションなど、各国の VIP が集う公式行事の“乾杯酒”として彩りを添えてきました。昨今のグローバルな日本酒ブームや多様な SAKE スタイルの広がり背景に、トップソムリエからも絶賛される「世界の乾杯酒」として今なお進化を続けています。

好評につき第 3 回を迎える今年は、過去最多となる 24 の酒蔵の参加が決定。虎ノ門横丁内 16 店舗で各酒蔵が日替わりで awa 酒を提供するほか、POP UP 店舗では全 24 種の awa 酒を楽しめます。米の甘みをしっかりと感じるお酒や小豆島のオリーブの実から発見されたオリーブ酵母を使用したお酒、杏やナッツの香ばしい芳りのお酒など幅広いラインナップが揃います。虎ノ門横丁店舗の個性溢れる食事と合わせることで、より奥深い awa 酒の魅力をご堪能いただけます。

今年の秋は、東京中の名店が集う虎ノ門ヒルズの食と、日本を代表する乾杯酒「awa 酒」を味わってみてはいかがでしょうか。

■「awa 酒 week at 虎ノ門横丁 2026」開催概要

開催日時 : 2026 年 10 月 21 日(水)～10 月 28 日(水)

開催場所 : 虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー 3 階 虎ノ門横丁

公式サイト : <https://www.toranomohills.com/events/2026/10/0280.html>

チケット販売方法 : 販売サイトで事前販売または当日 POPUP 現地販売

※前売券:5 枚セット 5,000 円・3 枚セット 3,000 円/当日券:1 枚 1,100 円

※当日券は、販売状況により予告なく終了する可能性があります。予めご了承ください。

チケット販売サイト: <https://japanawasake.peatix.com/>

<本件に関するお問い合わせ先>

虎ノ門ヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 鈴木(080-4149-6374)、小西(080-7637-4510)、星、細井

E-mail: toranomohills_pr@ssu.co.jp

■日本を代表する乾杯酒として注目される awa 酒、全 24 の酒蔵が集結

北は東北・青森から南は九州・大分まで、過去最多となる全国 24 の酒蔵が日替わりで登場。普段はなかなか味わうことができない希少な銘柄や、今年限定の特別なお酒が虎ノ門横丁に集結します。進化を続ける“世界の乾杯酒”と、虎ノ門横丁の個性溢れる食の体験をご堪能ください。

●各店 awa 酒提供スケジュール

10月21日(水)

英勲 SPARKLING SAKE

齊藤酒造(京都府)

京都府産米を 100%使用した瓶内二次発酵のスパークリング。爽やかな柑橘系の香りと、お料理との調和する辛口のお酒です。

英勲



CHIYOMUSUBI AWA SAKE SORAH

千代むすび酒造(鳥取県)

鳥取県産の酒造好適米を中国山系の湧き水を使って仕込み、瓶内二次発酵でつくり出した自然な泡、米の旨み、クリアですっきりとした後味を表現。

千代むすび



人気一あわ酒スパークリング

人気酒造(福島県)

通常の日本酒に比べ、倍以上の時間と手間をかけました。濁りの無い透明感とキメ細かい泡、ほんのりとした甘みのバランスは日本酒を超えた新しいお酒を楽しめます。



喜多屋 FIESTA AWA SAKE

喜多屋(福岡県)

自社開発酵母「KRO3」が生み出す、複雑で奥行きのある酸味、バラの花を思わせる華やかな香りに、豊かなボディ感と爽やかな後味が美しく調和します。

喜多屋

KITAYA



10月22日(木)

天山スパークリング

天山酒造(佐賀県)

天山スパークリングは特許法で醸造した awa 酒です。蛍の名水として知られる天山の湧き水で醸しあげ、じっくりと瓶内二次醗酵をさせ澱引きしました。



鉦女スパークリング

伊藤酒造(三重県)

やさしい甘みと爽やかな余韻が広がるスパークリング日本酒。多彩な食や人、文化が交わる三重・四日市生まれ。世界が広がるおいしさを追求しています。



SHIGEMASU AWA SAKE

高橋商店(福岡県)

パイナップルのような爽やかな香りの中に米本来の旨味と酸味がバランスよくまとまっています。きめ細かい泡と程良い甘みが優しい口当たりを演出します。



10月23日(金)

瓶内二次発酵 白麹 あわ 八海山

八海醸造(新潟県)

瓶内発酵による喉をやさしく通り過ぎる繊細な泡と、白麹・酵母がつくりだす爽やかな酸味が調和した軽快な味わいが特徴です。



真澄 スパークリング

宮坂醸造(長野県)

長期の瓶内二次発酵が生み出す、きめ細かな泡と奥行きのある旨味。繊細で上品な味わいが食事に寄り添うスパークリング日本酒です。



出羽桜 AWA SAKE

出羽桜酒造(山形県)

豊かな香りと綺麗な甘み。瓶内二次発酵によるきめ細かな力強い泡が一筋に立ち上がる、透明感あふれるスパークリング日本酒。乾杯を美しく彩ります。



八鹿 awa sake 白虹

八鹿酒造(大分県)

クリスタルのような透明感。口に含むときめ細やかな泡が弾け、米ならではの優しく端正な味わいと爽やかな香りが広がっています。



10月24日(土)

菊泉ひとすじ

滝澤酒造(埼玉県)

甘味と酸味と旨味が絶妙に調和し、強いながらも細かい泡が口の中でまろやかに広がります。飲んだ後の余韻も長く楽しめます。



綾菊 AWASAKE 泡菊

綾菊酒造(香川県)

小豆島のオリーブの実から発見されたオリーブ酵母を使用しており、フルーティーで爽快な酸味とキレの良さが特徴の辛口タイプのお酒です。



8000DRYSPARKLING

八戸酒造(青森県)

シャンパーニュ製法で一本一本丁寧に仕上げた辛口日本酒スパークリング。全量白麹による爽やかな酸味とキレが魅力です！



10月25日(日)

10月25日(日)は、POP UP 店舗にて全酒蔵の awa 酒を提供。個性豊かな 24 種の awa 酒を飲み比べ、フルーティーなもの、酸味が強いもの、旨みがしっかりしているものなど、違いを楽しむことで自分好みの awa 酒を見つけてみてください。

10月26日(月)

オーガニッククリアスパークリング京の星

玉乃光酒造(京都府)

瓶内 2 次発酵により生まれるきめ細やかで美しい泡。天然の泡がもたらす心地よい刺激と優しい甘味・上品な香りで優雅なひとときをお届けします



開華 AWASAKE

第一酒造(栃木県)

栃木県オリジナル酒米「夢ささら」を 100%原料に、栃木県酵母で醸造。爽やかな果実系の香りにミルキーな香りが加わり、まろやかな甘味、ふくよかな旨味、フレッシュな酸味が絶妙に調和。



明石鯛 スパークリング跳鯛

明石酒類醸造(兵庫県)

乾杯だけでは終わらない。きめ細かな泡と美しい酸、米の旨味が料理を引き立てる、食中酒として仕立てたプレミアム AWA SAKE。



10月27日(火)

KOKURYU AWA 序

黒龍酒造(福井県)

杏やナッツの香ばしい芳りと緻密な泡が特徴の辛口。とり貝や毛蟹、北京ダック等、和洋中の美食を引き立て、宴を華やかに彩る「序章」に相応しい乾杯の一献です。



No. 12 スパークリングシルバーラベル

佐浦(宮城県)

浦霞発祥のきょうかい 12 号酵母を使用。繊細な口当たりの泡、穏やかな果実様の香りが広がり、ほどよい甘味と酸味が調和したすっきりと爽やかな味わい。



Garyubai Sparkling Sake

三和酒造(静岡県)

臥龍梅の特徴でもある、「香にインパクトがあり切れ味のよいお酒をスパークリングで実現した瓶内二次発酵の商品です。

臥龍梅



10月28日(日)

MIZUBASHO PURE

永井酒造(群馬県)

瓶内二次発酵クリアで5気圧を超えるスパークリング日本酒の先駆け。構想から15年挑戦を繰り返し、日本酒の魅力を泡が引き出し誕生しました。

水道蕉
MIZUBASHO



南部美人 あわさけ スパークリング

南部美人(岩手県)

心地良い吟醸香と優しい口あたり、スパークリングならではの爽やかさもあがりながら、後味にしっかりと米の旨味を感じるバランスの良い awa 酒です。

南部美人



七賢 星ノ輝

山梨銘醸(山梨県)

星のように輝く、一筋の泡。白州の夜空にきらめく星のような、きめ細やかで豊かな泡立ち。「瓶内二次発酵」による、辛口でほのかな旨みのある第一印象を残します。

七賢



出羽鶴 awa 酒 明日へ

秋田清酒(秋田県)

蔵を抱く山々を源とする天然地下水と地元栽培米によるスパークリング日本酒。KURA MASTER2026 にて部門1位に輝いた蔵人の技術の粋をご堪能ください。

出羽鶴
デワッル



■蔵元を独占できる特別プランやオリジナルグッズが当たるスクラッチ企画も

●蔵元の独り占めも！？awa 酒をゆっくり楽しむ特別プラン

＜蔵元を独り占め！？祝盃を交わす VIP プラン＞

awa 酒とおすすめ数品の食事の提供に加え、蔵元を独占して一緒に乾杯することができる、お酒好きにはたまらない特別なプラン。awa 酒へのこだわりや蔵元ならではの楽しみ方の提案など、貴重な話が聞けるチャンスです。

	金額(税込)	awa 酒	食事	店舗予約時間	蔵元独占	上限人数
A プラン	44,000 円	2 本	おすすめ数品	1 時間	30 分	10 名
B プラン	22,000 円	1 本	おすすめ数品	1 時間	15 分	5 名

＜POPUP 特別プラン＞

通常は予約することができない POPUP レストランの座席を特別に確保し、awa 酒をゆっくり楽しめるプランです。

	金額(税込)	awa 酒	食事	店舗予約時間	蔵元独占	上限人数
C プラン	11,000 円	1 本	なし	1 時間	なし	8 名
D プラン	3,300 円	なし	なし	30 分	なし	4 名

※D プランは 1 人様 1 杯のご注文必須

●オリジナルグッズが当たるスクラッチ企画

各店で awa 酒と食事 1 品を注文すると、豪華景品が当たるスクラッチカードを進呈します。※なくなり次第終了

- ・対象店舗: イベント参加店舗 16 店舗
- ・実施期間: 10 月 21 日(水)～28 日(水)
- ・特典 : 虎ノ門横丁オリジナル T シャツ、オリジナル手ぬぐい

＜参加店舗一覧＞

No.	店舗名	No.	店舗名
1	虎ノ門酒場器楽亭+	9	Plancha ZURRIOLA
2	魚菜由良 雑魚亭	10	鳥茂 分店
3	FLAMINGO	11	和牛小皿 しんうち
4	酒食堂 虎ノ門蒸留所	12	虎ノ門 PAIRON
5	虎ノ門とだか	13	Äta 虎ノ門
6	ファイヤーホール 4000	14	HAND PICKING WINE
7	振り塩とイタリアン イル・フリージオ	15	ポロフリ g
8	鮎ラーメン +	16	十割蕎麦 瑠灯

■「虎ノ門横丁」について

2020年6月に虎ノ門ヒルズ ビジネスタワー3Fに開業した、東京中の名だたる名店が集まる食のランドマーク。タベアルキストのマッキー牧元さんが店舗の監修を務め、1店舗だけで営業してきた老舗や、予約のなかなかとれない人気店など名だたる25店舗が集まっています。人びとが交流する、活気あふれる横丁で、各店珠玉のメニューをアラカルトでお楽しみいただけます。



■「awa 酒」とは



一般社団法人 awa 酒協会では、数あるスパークリング日本酒の中でも厳しい認定基準のもとで製造され、外部の検査機関での品質検査に合格した酒のみに「awa 酒」という呼称を使うことを認め、スパークリング日本酒の高い品質の保持に努めています。

2019年G20愛知・名古屋外務大臣会合外相夕食会に「awa 酒」認定酒が乾杯酒として採用された他、2023年に開催されたG7広島サミットでは、初日ワーキングディナーおよびメディアセンター他7会合でも採用。現在、日本を代表する乾杯酒として展開しています。

「awa 酒」に求められる認定基準は以下の通り。また、認定された「awa 酒」には、シリアルナンバーが入った「認定シール」を貼付することを義務付けています。

商品開発基準

1. 米*¹、米こうじ及び水のみを使用し、日本酒であること
 2. 国産米を100%使用し、かつ農産物検査法により3等以上に格付けされた米を原料とすること
 3. 醸造中の自然発酵による炭酸ガスのみを保有していること*²
 4. 外観は視覚的に透明であり、抜栓後容器に注いだ時に一筋泡を生じること
 5. アルコール分は、10度以上であること
 6. ガス圧は20℃で3.5バール*²(0.35メガパスカル)以上であること
- ※1 純米であることや精米歩合については規定しない
 ※2 二次発酵については瓶内でもタンク内でも規定内とする

品質基準

常温で3ヶ月以上、香味、品質が安定していること また火入れ殺菌を行うこと
 炭酸ガスは、配管及び容器内のガス置換の目的で使用するものを除く

＜本件に関するお問い合わせ先＞

虎ノ門ヒルズ PR 事務局(株式会社サニーサイドアップ内)
 担当: 鈴木(080-4149-6374)、小西(080-7637-4510)、星、細井
 E-mail: toranomonthills_pr@ssu.co.jp