



TORANOMON HILLS

PRESS RELEASE

森ビル株式会社

2025年9月25日(木)

22の酒蔵から“世界の乾杯”awa酒が集結！虎ノ門の食とのマリアージュを堪能 「awa酒 week at 虎ノ門横丁 2025」開催

～昨年好評につき第2回の開催が決定！名店選りすぐりのメニューと共に酔いしれる7日間～

森ビル株式会社(東京都港区、代表取締役社長 辻 慎吾)が運営する「虎ノ門ヒルズ」は、2025年10月22日(水)～10月28日(火)の期間、「awa酒 week at 虎ノ門横丁 2025」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、名店の料理と共に楽しむイベントです。初開催となった昨年は、8日間で参加者約27,000人、awa酒販売数約3,000杯と大盛況を博し、第2回として今年も開催が決定しました。

本イベントは、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。全22の酒造のawa酒を楽しめるPOP UP店舗を出店するほか、横丁内の21店舗でも各酒蔵が日替わりでawa酒を提供します。いずれの店舗でも、一律1杯1,100円(税込)でお楽しみいただけます。さらに、今年はより「awa酒」の魅力をご堪能いただくため、虎ノ門横丁内の21店舗がawa酒とのマリアージュを楽しめるイチオシのフードメニューをピックアップしました。

「ピーマンの肉詰め」発祥の店とされる「鳥茂」では、創業以来70年にわたり受け継がれてきた秘伝のタレで仕上げたピーマンの肉詰めややきとりを、また「ELEZO GATE」では、赤ワインに3週間漬け込み、生ハムの製法で丁寧に熟成させた旨みたっぷりの短角牛の生ハムを提供。他にも、和食、中華、スペイン料理など、多ジャンルの店舗がおすすめの一皿をご提案します。虎ノ門ならではの食とのマリアージュで、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、東京の食の名店が集う虎ノ門ヒルズで様々なグルメとawa酒を体験してみたいはいかがでしょうか。

■「awa酒 week at 虎ノ門横丁 2025」開催概要

- 開催日時 : 2025年10月22日(水)～10月28日(火)
- 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.toranomonhills.com/events/2025/10/0203.html>
- 販売方法 : 販売サイトで事前販売または当日現地販売
※前売券:6枚セット5,000円/当日券:6枚セット5,500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。
- 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:小西(080-7637-4510)、小野(080-4652-1882)、前田、細井

TEL: 03-6894-3200 FAX:03-5413-3050 E-mail:toranomonhills_pr@ssu.co.jp

●各店 awa 酒提供スケジュール

awa 酒は、2023 年に開催された G7 広島サミットでの会合や、各国の日本大使館や外務省の公式行事において“乾杯酒”として提供され、トップソムリエからも高い評価を得るなど「世界の乾杯酒」として注目を集めています。

今回は、北は岩手・秋田、南は福岡・大分まで、全国各地の酒蔵が毎日入れ替わりで登場。普段はなかなかお目にかかれない awa 酒が虎ノ門横丁で販売されます。

また、今回よりチケットの事前販売を実施します。通常 1 杯 1,100 円(税込)のチケットを、6 枚セットで 5,000 円(税込)で販売。お得に awa 酒 week をお楽しみいただけます。

ぜひ、食の中心地・虎ノ門横丁の各店舗が厳選した料理とともに、“世界の乾杯酒”をお楽しみください。

10 月 22 日(水)

・CHIYOMUSUBI AWA SAKE SORAH

千代むすび酒造(鳥取県)

瓶内発酵由来のきめ細かい泡を表現したスパークリング日本酒。酒造が位置する港町を感じさせる香りや味わいをご堪能いただけます。




・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を持つ発泡性純米酒。米ならではの優しく端正な味わいや、白桃やライラックの様な上品でフルーティーな香りが広がります。




・英勲 SPARKLING SAKE

齊藤酒造(京都府)

瓶内 2 次発酵で澱を綺麗に取り除いたスパークリング日本酒。乾杯酒としてはもちろん食中酒としても追及され、辛口に仕上げられています。




・喜多屋 Fiesta AWA SAKE

喜多屋(福岡県)

自社開発の新酵母「KR03」を使用し、「人生のハレの日を彩る酒」をコンセプトとして誕生。果実の甘み・軽やかな酸味が絶妙なバランスを保ちます。



KITAYA



10月23日(木)

・出羽鶴 awa酒 明日へ

秋田清酒(秋田県)

契約栽培米「秋田酒こまち」と清冽な仕込み水から誕生。キメ細やかな泡とシャルドネや黄桃の香り、バニラやヘーゼルナッツの余韻が広がります。

出羽鶴
デワツル



・南部美人 あわさけスパークリング

南部美人(岩手県)

南部美人が瓶内二次発酵に初挑戦。心地よい吟醸香や繊細で細かい泡、新鮮なブドウやアニスのような白い花と果実を思わせる香りが特徴的。

南部美人



・真澄 スパークリング

宮坂醸造(長野県)

グラスの底から力強く立ち上がる泡と弾ける音に注目。果実や花の香りと熟成した香りの調和を感じられ、クリーミーな酸味は後半にも長く残ります。



・綾菊 awa酒 泡菊

綾菊酒造(香川県)

小豆島のオリーブの実から発見した「さぬきオリーブ酵母」を使用。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。

綾菊



10月24日(金)

・KOKURYU AWA 序

黒龍酒造(福井県)

きめ細かな泡に、熟成による木の実、清酒の持つ果実の香りが特徴的。爽やかな酸味と米の旨みが様々な料理を引き立てます。



KOKURYU



・SHIGEMASU AWA SAKE

高橋商店(福岡県)

パイナップルの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り、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。



SHIGEMASU



・人気一 あわ酒 スパークリング 純米大吟醸

人気酒造(福島県)

木桶で低温発酵した後、瓶詰めして二次発酵。瓶を逆さにしてオリを凍らせて抜き、低温殺菌後に数ヶ月熟成して完成。時間と手間をかけた日本酒です。



10月25日(土)

•Garyubai Sparkling Sake

三和酒造(静岡県)

シャンパン製法で完全におりのない商品を実現。きめ細やかな泡とフルーティな香り、辛口でシャープな味わいを楽しめます。



•菊泉ひとすじ

滝澤酒造(埼玉県)

2019年に製法の特許を取得したスパークリング純米酒。りんごと洋梨が混ざったような上立香を感じ、口に含めるとクリーミーな甘みや酸味が広がります。



•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)

まるで点に満ちる星々のようなきめ細やかで美しい泡の刺激と、日本酒本来の優しい甘味・上品な香りで優雅なひとときをおとどけます。



•明石鯛 スパークリング跳鯛

明石酒類醸造(兵庫県)

味わいはドライで、エレガントな酸と米の旨味が溶け合います。ミネラル感のある渋味と辛口ならではのキレは料理に合うため、食中酒にも最適です。



10月26日(日)

10月26日(日)は、POP UP 店舗にて全酒蔵の awa 酒を提供いたします。

各蔵自慢の 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27日(月)

・空ノ彩

山梨銘醸(山梨県)

白州の夜空にきらめく星のように、きめ細やかで豊かな泡立ち。米由来の発泡酒のバランスを最大限に昇華させた七賢スパークリング不動の定番。



・天山スパークリング

天山酒造(佐賀県)

酒造好適米を蛍の名水として知られる天山の湧き水で醸しあげ、瓶内二次醗酵でおり引き。熟練の蔵人の高い技術が詰まったスパークリング日本酒。



・浦霞 No.12 スパークリング シルバーラベル

佐浦(宮城県)

宮城県産米「蔵の華」を100%使用。さらに自社開発の吟醸用酵母「きょうかい 12号酵母」を使用した浦霞らしいスパークリング清酒。



10月28日(火)

・MIZUBASHO PURE

永井酒造(群馬県)

フランスの「Kura Master 2020」にてスパークリングサケ部門最高賞審査員賞を受賞。和洋中だけでなく、エスニック料理などにも幅広く合うAWA SAKE。



・開華 AWASAKE

第一酒造(栃木県)

酵母菌の発酵時に出る炭酸ガスを自然に封じ込めて仕込んだスパークリング日本酒。マスカットや和梨の香りが米の旨味、酸味とエレガントに調和します。



・出羽桜 AWA SAKE

出羽桜酒造(山形県)

酸味と甘みのバランスが良く、軽やかな苦味とミネラル感も楽しめるスパークリング日本酒。きめ細かい泡と優しい甘さ、華やかな香りが口中に広がります。



・瓶内二次発酵 白麴 あわ 八海山

八海醸造(新潟県)

瓶内発酵による繊細な泡と、白麴・酵母が作り出す酸味が特徴の発泡性日本酒。はっさくやグレープフルーツを思わせる香り、苦味を楽しめます。



■awa 酒とのマリアージュを楽しめる！店舗イチオシメニューの一部をご紹介します

・鳥茂 分店（橋本卓史店主）

ピーマンの肉詰め / 440 円

シロ / 440 円 つくね / 330 円

鳥茂発祥の「ピーマンの肉詰め」は、awa 酒の繊細な泡立ちに絶妙にマッチ。70 年以上継ぎ足したたれを使用した「つくね」と「シロ」は awa 酒の爽やかな口当たりと相性抜群です。



・ELEZO GATE（高橋和寛シェフ）

短角牛のプレザオラ / 1,200 円

短角牛の生ハムは、赤ワインに 3 週間漬け込んで生ハムと同じように熟成。乳酸発酵しているため、芳醇な風味が awa 酒の風味を引き立たせます。



・FLAMINGO（岡田一步店主）

手打ちトロフィエ 自家製ハリッサのアラビアータ / 2,200 円

辛みのきいたアラビアータと香りが広がるストラッチャテッラのマイルドな舌触りが awa 酒とマッチすること間違いなし。

マグロのタルタル・カンノーリ / 800 円※1ピースの価格

マグロと日本酒のマリアージュは言わずもがな。シュワシュワの awa 酒とサクツとした食感のカンノーリが口の中で広がります。



<虎ノ門横丁監修・マッキー牧元氏コメント>

awa 酒は、仕事の汗や都会の速度から解放し、自分の時間を取り戻してくれる。だから飲めば飲むほど気分は高揚し、上気して、幸せを連れてくる。そんなお酒は様々な料理があり、梯子酒ができる虎ノ門横丁でこそ真価を発揮するのだな。



<参加店舗一覧>

No.	店舗名	No.	店舗名	No.	店舗名
1	Äta 虎ノ門	8	十割蕎麦 瑠灯	15	HAND PICKING WINE
2	鮎ラーメン +	9	つかんと	16	ファイヤーホール 4000
3	ELEZO GATE	10	虎ノ門酒場器楽亭+	17	FLAMINGO
4	CARAVAN	11	虎ノ門とだか	18	Plancha ZURRIOLA
5	魚菜由良 雑魚亭	12	TORANOMON BREWERY	19	振り塩とイタリアン イル・フリージオ
6	酒食堂 虎ノ門蒸留所	13	虎ノ門 PAIRON	20	ポロフリ g
7	si si 煮干啖	14	鳥茂 分店	21	和牛小皿 しんうち



TORANOMON HILLS

※掲載内容は予告なく変更になる場合があります。

※価格は全て税込みです。

■「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23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



Japan Awasake
Association

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*、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*
- 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* (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ヵ月以上、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:小西(080-7637-4510)、小野(080-4652-1882)、前田、細井

TEL: 03-6894-3200 FAX:03-5413-3050 E-mail:toranomohills_pr@ssu.co.jp