

MEDIA SHIP 表参道ヒルズ

OMOTESANDO HILLS SPECIAL WEEKEND with 久保田 30th BLACK & DAZZLE

10 月 2 日(金)～10 月 4 日(日)まで開催

表参道ヒルズでは、「日本酒の日(10 月 1 日)」を記念し、10 月 2 日(金)から 10 月 4 日(日)までの期間、発売 30 周年を迎えた新潟の銘酒「久保田」とメンズファッション誌「SENSE」とコラボレーションしたスペシャルウィークエンドイベント「OMOTESANDO HILLS SPECIAL WEEKEND with 久保田 30th BLACK & DAZZLE」を開催します。ユネスコ無形文化遺産に登録された“和食”とともに、“SAKE”の名称で海外での注目が高まっている「日本酒カルチャー」の魅力を、トレンドの発信拠点である表参道ヒルズで是非お楽しみください。

◇世界が注目する“日本酒カルチャー”の魅力を伝える

SAKE Lounge「久保田×BLACK & DAZZLE」がスペース オーに登場

- 今年発売 30 周年を迎えた朝日酒造株式会社が誇る日本酒ブランド「久保田」の協力のもと、「久保田×BLACK & DAZZLE」と題した SAKE Lounge がスペース オー(本館 B3F)に登場します。久保田シリーズ「百寿」「千寿」「萬寿」の利き酒セットや、日本酒「朝日山」を使用したスイーツなどを通して、新しい日本酒の魅力を感じていただけます。また、30 周年記念酒「久保田 純米大吟醸」も販売します。
- 会場では、利き酒師の資格を持つアーティスト・女優の ICONIQ をゲストに迎えたトークイベント「SAKAGURA TALK」や、場作りユニット BambooCut による、日本酒に合う自分好みの梅干しに出会える「立ち喰い梅干し屋」も展開。さらに、「SENSE」15 周年記念コラボレーションとして、写真家レスリー・キーの連載「SUPER PIN-UP GIRL BY LESLIE KEE」の初の作品展を開催、「SENSE」表紙のフォトコーナーも設置します。

◇吹抜け大階段では、スペシャルライブ&DJ パフォーマンスや振る舞い酒サービスを実施

館内レストランでは、久保田とコラボレーションした限定メニューも展開

- 初日にはオープニングイベントとして、ICONIQ をゲストに迎え、「SENSE」守谷 聡編集長が男の磨き方について語るスペシャルトークショーを開催(10/2)。また、会期中には、「久保田」の振る舞い酒サービス(10/2～10/4)、スペシャルライブ&DJ パフォーマンス(10/2～10/4)、ヒルズカードポイントキャンペーン(10/2)など様々な企画をご用意しております。
- 館内のレストラン 4 店舗では、「久保田」と一緒にお楽しみいただける 3 日間限定の特別メニューを展開。「久保田」の蔵元がある新潟県の伝統的な調味料や、新潟県産の妻有ポークを使用したメニューなどを提供します。



SAKE Lounge「久保田×BLACK & DAZZLE」※イメージ

本件に関する報道関係の方のお問合せ先

表参道ヒルズPR事務局: 森本・浅井・木暮
TEL 03-4574-6250 FAX 03-3265-5058
MAIL omotesandohills@ozma.co.jp
森ビル株式会社 表参道ヒルズ運営室
プロモーションチーム: 梅木
TEL 03-3497-0292 FAX 03-3497-0318

■日時:10月2日(金) 17:00～22:00

10月3日(土) 11:00～21:00

10月4日(日) 11:00～20:00

■場所:本館 B3F スペース オー

■入場料:無料 ※有料コンテンツあり



SAKE Lounge「久保田×BLACK & DAZZLE」 ※イメージ

1. 特大カウンター

“日本の食卓に品質本位の淡麗辛口をお届けする”ことを決意し、進化を続けてきた銘酒「久保田」を通して、「日本酒」の魅力を存分にご堪能いただける特大カウンターが会場内に登場します。久保田シリーズ「百寿」「千寿」「萬寿」の利き酒や、朝日商事がプロデュースする都内ではほとんど見ることのない「朝日山」ブランドのお酒や酒粕を使用したスイーツ、30周年記念酒「久保田 純米大吟醸」を販売します。

カウンター展開内容一例

◇「久保田」コーナー ※メニュー名、価格未定

- ・利き酒セット(百寿・千寿・萬寿) ※40～50ml×3種
- ・「百寿+おつまみセット」、「千寿+おつまみセット」、「萬寿+おつまみセット」

◇30周年記念酒「久保田 純米大吟醸」販売コーナー
※720ml 2,160円(税込)

◇「あさひ山」スイーツ販売コーナー

- ・酒粕バームクーヘン
- ・越後の地酒ケーキ(プレーン)
- ・越後の地酒ケーキ(ショコラ)
- ・焼きひねりもち、揚げひねりもち

◇「越後門前和紙」、「小国和紙」紹介・販売コーナー

- ・「久保田」を支える雪国の手漉き和紙
- ・越後門出和紙代表の小林康夫、小国和紙工房長の今井宏明が来場
- ・「久保田」のラベルを使ったワークショップ



30周年記念酒
「久保田 純米大吟醸」



利き酒セット ※イメージ



酒粕バームクーヘン



越後の地酒ケーキ
(プレーン/ショコラ)



揚げひねりもち

利き酒体験サービス

会期中、表参道ヒルズの1店舗で税込 30,000円以上お買い上げの方に、利き酒体験もしくはスイーツをサービスします。

■日時:10月2日(金) 17:00～22:00、10月3日(土) 11:00～21:00、10月4日(日) 11:00～20:00

※各日なくなり次第終了 ※一部サービス対象外の店舗がございます

2. トークイベント「SAKAGURA TALK」

「久保田」伝統の技と想いを受け継ぎ、30 周年記念酒をつくり上げた杜氏山賀基良が語る日本酒の奥深さ。利き酒師の資格を持つアーティスト・女優の ICONIQ をゲストに迎え、日本酒好きが語り合うトークショー「SAKAGURA TALK」を開催します。

■日時：10 月 2 日 (金) 20:00～20:20

10 月 3 日 (土) 14:00～14:20

■ゲスト: ICONIQ (利き酒師)、朝日酒造杜氏 山賀基良

MC : 馬場典子



ICONIQ



馬場典子

〈ICONIQ プロフィール〉

鳥取県出身の在日韓国人三世。利き酒師資格取得。2009 年にアーティスト ICONIQ としてデビュー。現在は、様々なファッションイベントに参加するほか、女優としても活躍中。

3. 写真家レスリー・キー作品展「SUPER PIN-UP GIRL BY LESLIE KEE」

写真家のレスリー・キーがメンズファッション誌「SENSE」にて連載している「SUPER PIN-UP GIRL BY LESLIE KEE」の作品展を初開催します。紗栄子、矢吹春奈、alan、KELLY、Nana といった、旬な女優やモデル、アーティストを現代のピンナップガールにイメージして撮影した作品、約 20 点を展示します。

※ピンナップガール…マリリン・モンローのような、50～60 年代に流行したセクシーでキュートな女性たち。

〈レスリー・キー プロフィール〉

フォトグラファー。東京ビジュアルアーツ専門学校を卒業後、フォトグラファーとしてデビュー。アート、ファッション、ドキュメンタリー、広告、CD ジャケットの撮影、PV 映像監督などを中心に東京、PARIS、NY、アジア各国で活動。世界中のスーパーモデルやセレブリティを撮影し続けている世界で知られる写真家の一人。【Twitter、Facebook、Instagram アカウント】lesliekeesuper



©LESLIE KEE



作品一例(紗栄子) ©LESLIE KEE

「SENSE」15 周年記念フォトコーナー

「SENSE」の創刊 15 周年を記念して、フォトコーナーを設置します。まるで、自分が「SENSE」の表紙を飾っているかのような写真を撮影することができます。



4. 立ち喰い梅干し屋

「楽しいこと」「嬉しいこと」「素敵なもの」を伝える為の場づくりをするユニット「BambooCut」による、自分の好みに合った梅干しを見つけることができる「立ち喰い梅干し屋」が登場します。古くから酒の肴としても親しまれてきた梅干し。日本酒にぴったりな自分好みの 1 粒を見つけて、梅干しと日本酒の新たな組み合わせをお楽しみください(1 粒 300 円/税込)。

〈BambooCut プロフィール〉

「楽しいこと」「嬉しいこと」「素敵なもの」を伝える為の場づくりを仕事とする、竹内順平と切替瑠太からなるユニット。日本の文化が注目されている昨今に、「日本代表食」と思っていた梅干しが注目されていないことに違和感を感じ着目する。梅干しの味だけではない「不思議なチカラ」を感じ、その魅力に取りつかれ、2014 年夏には梅干しをたのしむイベント「にっぽんの梅干し展」を開催。2015 年ゴールデンウィーク期間中には表参道ヒルズでポップアップショップをオープンし若い女性を中心に好評を得た。【公式 HP】<http://bamboo-cut.jp/index2.html>



オープニングトークイベント

本館 吹抜け大階段

イベント初日の10月2日(金)には、“男らしさ”にこだわる男性をターゲットとしたファッション誌「SENSE」の創刊15周年を記念したスペシャルトークショー「守谷編集長と乾杯!“SENSEな男の磨き方”」を開催。利き酒師の資格を持つアーティスト・女優のICONIQをゲストに迎え、「SENSE」の守谷編集長が男の磨き方について語ります。



ICONIQ



「SENSE」守谷編集長

- 日時：10月2日(金) 18:30～18:45 ■場所：本館 吹抜け大階段
■ゲスト：「SENSE」編集長 守谷 聡、ICONIQ(利き酒師) / MC:馬場典子

スペシャルライブ&DJ パフォーマンス

本館 吹抜け大階段

会期中の3日間、各日ごとにアーティストによるスペシャルライブと、DJによるパフォーマンスを行います。吹抜け空間で、迫力のライブ&DJ パフォーマンスを間近でお楽しみいただけます。

10月2日(金)

LIVE



- 松岡 充(SOPHIA/MICHAEL)
19:30～19:50

DJ PERFORMANCE



半沢武志

- 栗原 暁(Jazzin' park)
18:45～19:30
■半沢武志
19:50～21:00
■青野賢一(BEAMS RECORDS)
21:00～22:00

10月3日(土)

LIVE



- Def Tech 16:00～16:20
■BLACK JAXX(武田真治
DJ Dragon) 18:30～18:50

DJ PERFORMANCE



DJ HASEBE

- DJ HASEBE
16:20～17:30
■KEISUKE MATSUOKA
17:30～18:30、18:50～19:30
■田尻知之(note native)
19:30～21:00

10月4日(日)

LIVE



- THE MAN 15:00～15:20

DJ PERFORMANCE



松浦俊夫

- 瀧澤賢太郎
15:20～16:30
■松浦俊夫
16:30～18:00
■栗原 暁(Jazzin' park)
18:00～20:00

振る舞い酒

本館 吹抜け大階段

会期中の3日間、本イベントの開催を祝って久保田の振る舞い酒をサービスします。華やかで上品な香味とキレの良さが感じられる30周年記念酒「久保田 純米大吟醸」を無料で味わっていただけます。

- 日時：10月2日(金)18:45～19:30/19:50～21:00、10月3日(土)16:20～18:20、10月4日(日)15:20～17:20
■場所：本館 吹抜け大階段 ※各日なくなり次第終了

ヒルズカードポイントキャンペーン

各店舗

10月2日(金)限定で、ヒルズカード ポイント5倍、ヒルズカード MasterCard クレジットポイント10%キャンペーンを実施します。

- 日時：10月2日(金) 終日 ■場所：各店舗

※ヒルズカードとは、表参道ヒルズ、六本木ヒルズ、虎ノ門ヒルズなどにご利用いただける会員向けポイントカードです。

※本キャンペーンは表参道ヒルズ限定のサービスで、その他の施設は対象外です。

※表参道ヒルズ内でも一部対象外の店舗がございます。

※ヒルズカード(クレジット機能なし)は当日入会が可能です。ぜひこの機会にご入会ください。

表参道ヒルズ レストラン×久保田コラボレーション特別メニュー

会期中の 3 日間、館内のレストラン 4 店舗では、「久保田」と一緒にお楽しみいただける特別メニューが登場します。「やさい家めい」では、新潟県の香辛調味料かんずりを使ったおろしポン酢で味わう秋野菜と銀鮭の酒蒸し、「洋食ミヤシタ」では、新潟県産の妻有ポークを使用したソテーを提供します。

また、「京 お野菜バル めい」では、九条葱がたっぷり入った浅利の酒蒸し、「R style by 両口屋是清」では、「久保田」を使用したムースグラッセと極味あんみつ、小鯛の笹漬けなどを盛り付けた甘味とおつまみのプレートが登場。久保田にぴったりのコラボレーションメニューをぜひお楽しみください。



やさい家めい(本館 3F)
かんずりおろしでさっぱりと
秋野菜と銀鮭の酒蒸し
2,700 円(税込 2,916 円)

原木椎茸や舞茸、しめじなど 4 種類のきのこ、長ネギ、春菊などの秋野菜、銀鮭を使用した酒蒸し。新潟県に古くから伝わる香辛調味料であるかんずりを使ったおろしポン酢でさっぱりとお召し上がりください。

※久保田 1 合をご提供 ※1 日 10 食限定

※提供時間 17:00～L.O.22:30(日曜～L.O.21:30)



洋食ミヤシタ(本館 3F)
妻有ポークと旬きのこのソテー
秋野菜と久保田のジュレ添え
2,130 円(税込 2,300 円)

2 週間熟成させることにより、上品な甘みと爽やかなコクを引き出した、新潟県産の妻有ポークを使用したソテー。仕上げに久保田をフランベし、芳醇な香りを移します。旬のきのこのソテーや秋野菜のビクルスと久保田を使ったソースと共に召し上がりください。

※ワイングラスにて久保田 1 杯をご提供 ※1 日 10 食限定

※提供時間 11:00～L.O.22:30(日曜～L.O.21:30)



京 お野菜バル めい(本館 3F)
浅利と九条葱の酒蒸し
1,200 円(税込 1,296 円)

京都産の九条葱をたっぷりを使用した浅利の酒蒸し。久保田との相性も抜群です。

※ワイングラスにて久保田 1 杯をご提供 ※1 日 15 食限定

※提供時間 17:00～L.O.22:30(日曜～L.O.21:30)



R style by 両口屋是清(本館 3F)
R style の彩りプレート～久保田とともに～
1,838 円(税込 1,985 円)

久保田にぴったりの甘味とおつまみのプレート。甘味には日本酒に合う笹の葉で巻いたよもぎの江戸前おはぎ、久保田を使用したムースグラッセと極味あんみつの 3 種、おつまみには豆の浅漬け、小鯛の笹漬け、赤玉葱と大根おろしのマリネの 3 種をワンプレートに盛り付けました。 ※グラスにて久保田 1 杯をご提供 ※1 日 20 食限定

※提供時間 11:00～L.O.21:30(日曜～L.O.20:30)

六本木ヒルズでも関連イベントを開催

1. 六本木ヒルズクラブの「ザ スターバー」が、SAKE Lounge「久保田」に

10月23日(金)から11月23日(月・祝)までの期間中、7つの多国籍レストランと2つのバーで構成されている会員制クラブ「六本木ヒルズクラブ」内の「ザ スターバー」が、SAKE Lounge「久保田」に変身します。久保田ファンでも、初めての方でも、柔らかな口当たりと調和のとれた旨味が特徴である久保田シリーズ最高峰「萬寿」の味をご堪能いただけます。

■日時:10月23日(金)～11月23日(月・祝) 17:00～25:00

■場所:六本木ヒルズ 森タワー51F 六本木ヒルズクラブ「ザ スターバー」

※六本木ヒルズクラブ会員様のみご利用いただけます

2. アカデミーヒルズにてセミナーを開催

森ビル株式会社の文化・教育機関の核となる「アカデミーヒルズ」では、2つのイベントを開催します。11月2日(月)には、朝日酒造主催のセミナーとして、一般の方を対象に日本酒の美味しさや知識を深めるための酒造工程についての講座や利き酒講座を開催します。

また、11月30日(月)にはアカデミーヒルズの会員制ライブラリーのメンバーを対象に行われている、アカデミーヒルズライブラリー主催のメンバー交流パーティー“World Trip”の特別編として、朝日酒造の地元である長岡の魅力を紹介するほか、久保田による乾杯酒、利き酒体験なども提供します。

そのほか、11月2日(月)～9日(月)には、六本木ヒルズ 49F の約13メートルのエントランスショーケースにて朝日酒造「久保田」と新潟伝統工芸・手すき和紙の融合アート作品の和紙ラベルやボトル、関連書籍などを展示します。

■日時:11月2日(月) 19:30～21:30 「朝日酒造 SAKE 講座 in アカデミーヒルズ(仮)」

11月30日(月) 19:30～21:30 「“World Trip”特別編～新潟・長岡～(仮)」

■場所:六本木ヒルズ 森タワー49F アカデミーヒルズ

参考資料 朝日酒造株式会社「久保田」発売 30 周年について

■「久保田」とは

1985年に朝日酒造より発売されている日本酒。朝日酒造創業時の屋号「久保田」を冠しており、水・米・人という酒造りの域を極め、ふくらみがありながらもすっきりと呑める淡麗辛口酒です。

■「久保田」発売 30 周年記念事業

2015年秋の「久保田」発売30周年を記念し、甘みと酸味が調和した上質な味わいで、初めて日本酒を飲む方も久保田の醍醐味を味わえる、30周年記念酒「久保田 純米大吟醸」を発売。また、今年5月には東京・銀座に「久保田」の世界観を伝える場所として、コンセプトショップ「久保田」をオープンしました。

・30 周年記念酒「久保田 純米大吟醸」

洋梨やメロンを思わせる華やかな香りと、甘みと酸味が調和した上質な味わいがあり、さらに「久保田」シリーズらしい雑味を抑えた滑らかな“キレのよさ”も併せ持つ純米大吟醸。久保田を愛飲くださっている方はもちろん、日本酒をこれから飲んでみようとする方にも、久保田の醍醐味を味わっていただけるように、一口目の「旨さ」を磨きあげ、冷やして香り立つ個性を紡ぎ出しました。「純米大吟醸で乾杯！」という新しい楽しみ方を提案します。



※1.8ℓ 換算で7万本限定生産 1800ml 4,860円／720ml 2,160円(税込)

・コンセプトショップ「久保田」

「久保田」の世界観が伝わる場所として、今年5月東京・銀座にオープン。酒の都「新潟」ならではの郷土料理とともに、「久保田」シリーズが少しずつ味わえる呑みくらべセット、2種の温度帯から選べる「久保田 萬寿」など、様々な「久保田」と朝日酒造の人気の銘柄がお楽しみいただけます。

<店舗概要>

【住所】東京都銀座8-8-8 スリーエイトビル 3F

【一般問合せ先】03-6264-6888