

2024年12月19日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

日本の「伝統的酒造り」ユネスコの無形文化遺産 登録記念！
旭酒造「獺祭」とお料理とのペアリングを堪能する企画
「利き酒の会」イベントと「獺祭フェア」を開催

利き酒の会 ～山口県 旭酒造「獺祭」～：2025年3月2日(日)

獺祭フェア：2025年1月6日(月)～3月31日(月)

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田 3-1-1：代表取締役社長 伊勢正文）は、日本の「伝統的酒造り」がユネスコの無形文化遺産に登録されたことを記念して、日本を代表する日本酒銘柄である山口県旭酒造の「獺祭」を堪能する1日限定イベントと、各レストラン店舗にてお楽しみいただけるペアリングメニューをご用意いたします。

“酔うため、売るための酒ではなく、味わう酒”を提案する旭酒造の銘酒「獺祭」は、フルーティーな香りとすっきりとした飲みやすさが魅力であり、その品質は国内外で高く評価されています。2025年3月2日(日)に開催する1日限りの特別イベント「利き酒の会 ～山口県 旭酒造「獺祭」～」では、獺祭の中でも最高級とされている「獺祭 磨き その先へ」をはじめ「獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分」など、味わいの異なる6種類をご提供します。日本料理「大阪 浮橋」料理長の山田が作り上げる会席料理にも、獺祭の酒粕を使用した椀物「純米大吟醸粕仕立て」や、「黒毛和牛 獺祭 純米大吟醸粕漬炙り焼き」などをご用意し、心ゆくまで獺祭の香りや味わいをご堪能いただけます。また、イベント当日は旭酒造株式会社の代表取締役社長である桜井一宏氏を招聘し、日本酒や獺祭の魅力を余すところなく語っていただきます。

さらに、2025年1月6日(月)から3月31日(月)までの期間、レストラン各店舗でも「獺祭」をお楽しみいただけるように、フランス料理・鉄板焼・会席料理それぞれのペアリングメニューをご用意いたしました。お料理とのマリアージュをお楽しみいただけるのはもちろん、獺祭を飲み比べて異なる味わいを体験していただける「唼酒3種セット」もございます。



獺祭とお料理のペアリング イメージ

詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

【30名様限定】「利き酒の会 ～旭酒造「獺祭」～」 概要

開催日時：2025年3月2日(日)

[受付] 16:30 / [開宴] 17:00

開催場所：19階 日本料理「大阪 浮橋」

販売価格：お1人様 20,000円

季節の食材で仕上げる特別会席・日本酒「獺祭」6種類

ご予約：店頭またはお電話にて承ります。

TEL 06-6347-1447 (直通)



【日本酒】

1. 獺祭 磨き その先へ

旭酒造、最高の酒。美しい香りと両立する味の複雑性・重層性と長い余韻。

2. 獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分

獺祭のフラッグシップ。華やかな上立ち香と口に含んだときのきれいな蜂蜜のような甘み、飲み込んだ後口はきれいに切れていきながらも長く続く余韻。

3. 獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分

これぞ、純米大吟醸。華やかな上立ち香と口に含んだときに見せるバランス良いきれいな甘み。飲み込んだ後の長い余韻。

4. 新生獺祭 純米大吟醸45

軽やかな香りと心地よい甘みが、より一層引き立つ一本。獺祭の発酵過程で生まれる「獺祭エクソソーム」に着目して造られた新生獺祭。通常の酒造りでは失われてしまう「獺祭エクソソーム」を抽出し再度お酒に戻すという方法で生まれました。

5. 純米大吟醸 磨き二割三分 獺祭 美酔

11度と低アルコールでも、香り高く純米大吟醸の品格を持った「獺祭美酔」が生まれました。美酔は微酔とかけています。ぜひ、穏やかな酔い心地を楽しんでください。

6. 獺祭 未来へ 農家と共に

8%精米の山田錦等外米の獺祭。
高精白から連想する無色透明な酒質かと思いきや、力強い独特な魅力。

【ゲストスピーカー】

旭酒造株式会社 代表取締役社長 4代目蔵元 桜井一宏（さくらい かずひろ）



1976年生まれ、山口県周東町（現岩国市）出身。

早稲田大学を卒業後、酒造とは関係のない東京のメーカーに就職。東京の居酒屋で「獺祭」のおいしさに気づき、2006年、実家に戻る形で旭酒造に入社、常務取締役となる。2013年より取締役副社長として海外マーケティングを担当、主にニューヨークで海外進出の礎を築く。2016年9月、代表取締役社長に就任、4代目蔵元となる。2023年9月にはニューヨーク・ハイパークに同社初の海外拠点となる「Dassai Blue Sake brewery」がオープン。日本と同様に山田錦のみ、純米大吟醸のみで酒造りを開始する。銘柄名は「DASSAI BLUE」。

各レストランのお料理とのペアリングを楽しむ「獺祭フェア」概要

開催期間：2025年1月6日(月)～3月31日(月)

対象店舗・商品は以下の通りです。(価格には税金・サービス料が含まれております。)

■フレンチレストラン「フルーヴ」

「ムニュ・メルシー」 ランチ 8,500円 / ディナー 16,000円

対象の料理：ボタン海老～バニラ風味の蕪のラメル 苺のマリネとクーリオシエトラキャビア～
日本酒：新生獺祭 純米大吟醸45 1,800円

■鉄板焼「季流」

季(こよみ) ランチ 15,000円 / ディナー 25,000円

①対象の料理：和牛のタルタル・肉寿司

日本酒：純米大吟醸 磨き二割三分 獺祭 美酔 2,400円 (ボトル 19,000円)

②対象の料理：和牛の食べ比べ

日本酒：獺祭の酒粕から生まれた 焼酎 2,200円

■日本料理「大阪 浮橋」

賢木(さかき)会席 ランチ・ディナー 15,000円

対象の料理：黒毛和牛「獺祭 純米大吟醸」粕漬け

日本酒：獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 1,400円

■なにわ食彩「しずく」

刺酒3種セット 3,500円

①獺祭 純米大吟醸 磨き二割三分 / ②獺祭 純米大吟醸 磨き三割九分 / ③獺祭 純米大吟醸45

旭酒造株式会社について



より美味しい酒を探求し、変化し続ける事が新しい伝統を創ると考え、旭酒造は酔うためではなく、楽しむためのお酒を求めて、「美味しい」と信じる純米大吟醸「獺祭」を醸している。

日本一の人数となる200人の蔵人が、日々酒造りの進化に挑戦し続けている。2023年春にはニューヨークに酒蔵が完成。日本と同様に山田錦のみ、純米大吟醸のみでアメリカで酒造りを開始した。造る酒は、DASSAI BLUE。

山口県岩国市の山奥にある酒蔵で造られた獺祭は現在世界約30カ国以上で愛され、人生に楽しみと彩りを与える酒蔵であることを目指している。

■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403

担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 レストラン予約センター TEL：06-7664-1221 (10:00-19:00)

株式会社ホテルグランヴィア大阪

〒530-0001 大阪市北区梅田3丁目1番1号

TEL: 0570-06-1235 (ナビダイヤル) FAX: 06-6344-1130

<https://www.granvia-osaka.jp>