

星のや東京（東京都・大手町）  
江戸東京の日本酒の幅広い魅力を味わい尽くす1泊2日の滞在プログラム  
「東京・SAKE滞在」登場  
期間：2019年12月1日～2020年2月29日

日本旅館「星のや東京」は、2019年12月1日から2020年2月29日まで、江戸東京の日本酒の幅広い魅力を味わい尽くす1泊2日の滞在プログラム「東京・SAKE滞在」を提供します。本プログラムでは、東京の老舗造り酒屋「豊島屋本店」の日本酒をそのまま味わうだけでなく、お風呂に入れて身体を温めたり、食事と合わせて楽しんだり、利き酒をしたりと、さまざまな形で活用します。日頃は日本酒にあまりなじみのない方にも、日本酒そのものの味わい深さや東京の地酒が持つ隠れた魅力を感じてほしいと考えています。



### 企画の背景

日本酒の国内出荷量は、最盛期だった昭和48年には年170万キロリットルを超えていましたが、近年は他のアルコール飲料との競合などにより、約50万キロリットルまで減少しています。（\*）星のや東京は、江戸の町で人々が生活に取り入れていた日本酒の活用方法をもとに、現代に合わせた新たな日本酒の楽しみ方を提案することで、日本酒の幅広さを知り、その魅力を再発見してほしいと考えています。

星のや東京のほど近く、鎌倉河岸で慶長元年（1596年）に創業した、東京で最も古い造り酒屋である「豊島屋本店」の日本酒を中心として、日本の陶芸界を若い感性でリードする青木良太氏、日本酒の新たな可能性を提案し続けるロシア人利酒師ブーラフ・ドミトリー氏、そして星のや東京の料理長・浜田統之（はまだのりゆき）が協働します。

\*参考：平成30年農林水産省「日本酒をめぐる状況」

## 「東京・SAKE滞在」の3つのポイント

### 1 東京最古の酒舗「豊島屋本店」の日本酒

本プログラムでは、ウェルカムドリンク、客室で楽しむ日本酒風呂、利き酒講座、そして夕食や朝食に、東京・神田にある「豊島屋本店」の日本酒や酒粕を使用します。江戸幕府の開府以前から約400年続く豊島屋本店はかつて、星のや東京が建つ大手町近くの鎌倉河岸で、もち米と米麴をみりんで仕込んだ「白酒（しろぎけ）」を醸造し、販売していました。また、店の一角で日本酒に合うおつまみの提供を始めたことから、居酒屋の原点とも言われています。豊島屋本店は現在でも、東村山市の酒蔵で井戸から湧く仕込み水を用いて、40種類以上もの江戸東京の地酒を醸しています。



### 2 日本の豊かな食材と日本酒の旨味を融合した食事

食事は、星のや東京の料理長・浜田統之が本プログラムのために考案した、夕食と朝食を用意します。

夕食は、魚の味を知り尽くした浜田が、冬に旬を迎える鮫鱈（あんこう）をはじめとした魚貝や野菜を中心に、日本酒を使った出汁で仕立てる滋味深い鍋料理です。素材の旨味が溶けだした出汁の風味や、鮫鱈の肝を使った特製のつけだれに合わせた日本酒も提供します。夕食に使われる土鍋や酒器は、陶芸家・青木良太氏が、浜田が作る特別な鍋料理に合わせて作り上げた特注品です。



翌朝は、酒粕で漬けた魚をメインに、都内の酒蔵で唯一、豊島屋本店が製造を行っているこだわりのみりんを使用したデザートを添えた、身体にやさしい特別朝食を提供します。



### 3 日本酒の楽しみ方を広げる利き酒講座

日本酒に魅せられ、世界利酒師コンクール3位に入賞した実績を持つロシア人利酒師、ブーラフ・ドミトリー氏による日本酒の利き酒講座を行います。これまでの日本酒の概念にとらわれない独自の感性で、日本酒の新たな楽しみ方を提案するドミトリー氏が、日本酒の起源や醸造方法といった基礎知識や、時代とともに進化を続ける日本酒の多様な魅力について伝えます。また、講座の後半では、豊島屋本店の日本酒数種類を用意し、利き酒の仕方や、温度の違いによる味わいの変化についても紹介します。



## 滞在スケジュール例

<1日目>

15:00 チェックイン

日本酒を使ったウェルカムドリンクを楽しむ

16:00 日本酒風呂で身体を温める

17:00 日本酒利き酒講座で日本酒の基礎知識を学び、飲み比べを行う

19:00 鮫鱈鍋とともに日本酒を堪能する

<2日目>

09:00 酒粕やみりんを使用した特別朝食を味わう

12:00 チェックアウト

## 「東京・SAKE滞在」概要

■期間：2019年12月1日～2020年2月29日

■料金：1名 68,000円 2名 80,000円（税・サービス料別、宿泊料別）

■予約方法：公式サイトより14日前までに予約

■含まれるもの：ウェルカムドリンク、日本酒風呂、日本酒利き酒講座、夕食（鮫鱈鍋・日本酒）、特別朝食

■定員：1日1組1～2名

■対象：星のや東京宿泊者

■備考：仕入れ状況により料理内容や食材が一部変更になる場合があります。

## 星のや東京

「塔の日本旅館」をコンセプトに2016年7月に開業。玄関で靴を脱ぎ、畳敷きの伝統的な和室や各階のお茶の間ラウンジ、最上階に温泉を備える星のや初の都市型旅館。

所在地：〒100-0004 東京都千代田区大手町一丁目9番1

電話：0570-073-066（星のや総合予約）

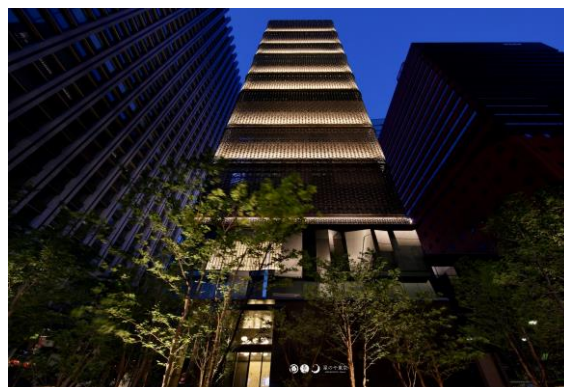
客室数：84室・チェックイン：15:00／チェックアウト：12:00

料金：1泊1室 83,000円～（税・サービス料別、食事別）

アクセス：東京駅丸の内北口出口 徒歩10分、

東京メトロ大手町駅A1、C2c出口 徒歩2分

URL：<https://hoshinoya.com/>



本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート グループ広報 TEL: 03-5159-6323 FAX: 03-6368-6853 E-mail: [pr-info@hoshinoresort.com](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)