

祝！「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録

本格焼酎・泡盛×春華堂「HOW'z」の新・焼酎体験

2025年1月22日(水) よりHOW'zにて期間限定メニューに決定！



有限会社春華堂(本社：静岡県浜松市、代表取締役社長：山崎貴裕)が運営する、東京都渋谷区の商業施設「ハラカド」3階・カフェレストラン「HOW'z（よみ：ハウス）」にて、日本酒造組合中央会による本格焼酎・泡盛の香りの豊かさを体感するイベント「SHOCHU AWAMORI KAORI LABO」が2025年1月21日（火）に開催されました。

翌1月22日（水）より、イベントで振舞われた世界的バーテンダー・宇塚健氏による「本格焼酎カクテル」2種と新感覚の本格焼酎・泡盛との「ペアリングフード」3種を2週間限定で販売いたします。

焼酎の新しい楽しみ方「香り」

本格焼酎・泡盛には原材料や製造方法に由来した豊かな香りがあり、料理の素材や風味を引き立てます。今回、HOW'zと世界的バーテンダーの宇塚健氏がその豊かな香りを紐解き、ペアリングメニューとオリジナルの本格焼酎カクテルを開発いたしました。

本格焼酎・泡盛の香りから着想を得て、焼酎とのペアリングイメージの少ない生ハムや、スモークサーモン、ローストビーフを提案。また本格焼酎カクテルは、その芳醇な香りに着目し、香りを引き出すお茶やフルーツを組合せ、味わいだけでなく、見た目にも新しく、華やかなドリンクに仕上げました。

バーテンダー・宇塚健氏 コメント

“日本人バーテンダー”として、素材を活かすことを意識しました。今回の舞台である「HOW'z」が、CREATE by LOCALをテーマに、地域とのつながりを大切にしていることから、HOW'zと焼酎の新しい出会い、お茶や食の文化の融合から発想して、2種のカクテルを制作しています。

またこれまでの試作では、お酒の味わいを確かめることから行っていましたが、今回の新しい焼酎の楽しみ方である“香り”から素材をイメージし、考案したことによって、自分自身の新しい表現にもつながったと感じています。

宇塚健氏 プロフィール

宇塚 健（うづか たけし）氏/Beverage Director

【受賞】「バカルディレガシーカクテルコンペティション」ニューヨーク大会

【略歴】1978 年福岡県生まれ。 20 歳で上京し、都内各所にてバーテンダーとして修行を積む。30 歳でニューヨークへ渡り、NOHO「BOHEMIAN NY」ヘッドバーテンダー、EAST VILLAGE「Angel's Share」、LOWER EAST SIDE「EXPERIMENTAL COCKTAIL CLUB」にて勤務。

現在は拠点を東京に戻し、メニュー開発、人材育成、ゲストバーテンダーバーコンサルティングをメインに活動。



新メニュー詳細

<本格焼酎カクテル>

世界的バーテンダー・宇塚健氏による2種の本格焼酎カクテル。

NADESHIKO

米焼酎「あさぎりの花」(熊本)



「あさぎりの花」にラズベリーを合わせたフローラルなカクテル。カードでお酒を濾すミルクウォッシングによりクリアな味わいに仕上げます。香りのアクセントには静岡から連想したわさびを使用しています。

SANGO

黒糖焼酎「珊瑚」(鹿児島)



「珊瑚」に静岡茉莉花茶をインフューズし（漬け込み）焼酎の香りを引き立たせました。さらにオレンジとエルダーフラワーの香りを重ねリフレッシュできる1杯です。

<ペアリングフード>

春華堂の姉妹ブランド・五穀屋の「五穀せんべい 山むすび」をベースに作った3つのペアリングフード。



生ハムチーズ

×泡盛「八重泉」(沖縄)

イベリコ豚の生ハムにバジルでマリネしたトマトとルッコラのサラダを合わせ、フランス・リヨンの郷土料理・セルヴェル・ド・カニユをイメージした1皿です。



サーモンポテサラ

×麦焼酎「道中」(大分)

庫内温度42℃でじっくり冷燻製した静岡・富士山サーモンを使ったスモークサーモン。茹でたじゃがいもに、レモンの果汁と削った果皮をきかせたレモンポテトサラダです。



ローストビーフ

×芋焼酎「明るい農村」(鹿児島)

和牛の内モモ肉を52℃で5時間、低温でじっくり焼き上げたローストビーフです。自家製のフレッシュチーズと合わせてお召し上がりください。

コラボメニュー概要

提供開始：2025年1月22日（水）～2月4日（火） ※状況によって期間は変更になる可能性があります。

提供時間：15：00～23：00 （L.O. 月～土 22：00／ 日 21：30）

場所：HOW'z(ハウス)

〒150-0001 東京都渋谷区神宮前6-31-21 原宿スクエア内 東急プラザ原宿「ハラカド」3階

提供メニュー

- ・本格焼酎カクテル「NADESHIKO」：1,600円（税込）
- ・本格焼酎カクテル「SANGO」：1,600円（税込）
- ・泡盛「八重泉」ソーダ割：700円（税込）
- ・麦焼酎「道中」ソーダ割：700円（税込）
- ・芋焼酎「明るい農村」ソーダ割：700円（税込）
- ・五穀せんべい 山むすびと生ハムチーズ：400円（税込）
- ・五穀せんべい 山むすびとサーモンポテサラ：400円（税込）
- ・五穀せんべい 山むすびとローストビーフ：400円（税込）

本格焼酎・泡盛を取り巻く環境

2024年12月5日に「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産にも登録され、目覚ましい変貌を遂げている本格焼酎・泡盛の世界では、造り手・飲み方・提供方法それぞれに変化が生まれ、革新的な進化が起こっています。製造方法の進化・革新によって開発されたフルーティーな香り系焼酎をはじめとした新たなジャンル、そしてソーダ割やクラフトコーラ割などの焼酎ビギナーでも飲みやすい飲み方、古風な概念を覆す焼酎カクテルなど、日々進化しています。

日本酒造組合中央会について

「全国約1,600社の酒類（日本酒、本格焼酎・泡盛、本みりん）メーカーが所属する業界最大の団体。酒類業界の安定と健全な発展を目的とし、1953年に設立。「國酒（こくしゅ）」とされる日本酒、本格焼酎・泡盛について情報発信することで、国内外へ幅広く認知向上させる活動に取り組まれています。

■公式HP：<https://www.honkakushochu-awamori.jp/>

■Instagram：https://www.instagram.com/japan_shochu/

HOW'z（ハウス）について

HOW'zは「CREATE by LOCAL」をテーマに、全国の素材を使った料理を楽しめるカフェレストラン。全国の生産者に会いに行き、厳選した食材や137年菓子屋として培ってきた職人の手わざが光るオリジナルのお土産菓子、クリエイターとコラボレーションした器やカトラリーなどのHOW'z限定グッズを取り扱っています。



店舗概要

店舗名：HOW'z（よみ：ハウス）

所在地：〒150-0001

東京都渋谷区神宮前六丁目31-21 東急プラザ原宿 ハラカド3階

営業時間：11:00~23:00（Food Lo: 22:15/Drink Lo:22:30）

Lunch 11:00-14:30 / Sweets 14:30-17:00

Dinner 17:00-23:00

客席数：約80席

定休日：1月1日 他不定休

Instagram URL：https://www.instagram.com/howz_harakado/



会社概要

会社名：有限会社 春華堂

所在地：静岡県浜松市中央区神田町553

代表取締役：山崎 貴裕

設立：1949年12月

事業内容：菓子製造・販売

公式サイト：<https://www.shunkado.co.jp/>



〈本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先〉

有限会社春華堂 広報室：高山・大塚（月～金 9:00～17:00）

【電話】053-586-6767 【FAX】053-585-7789 【e-mail】press@shunkado.co.jp