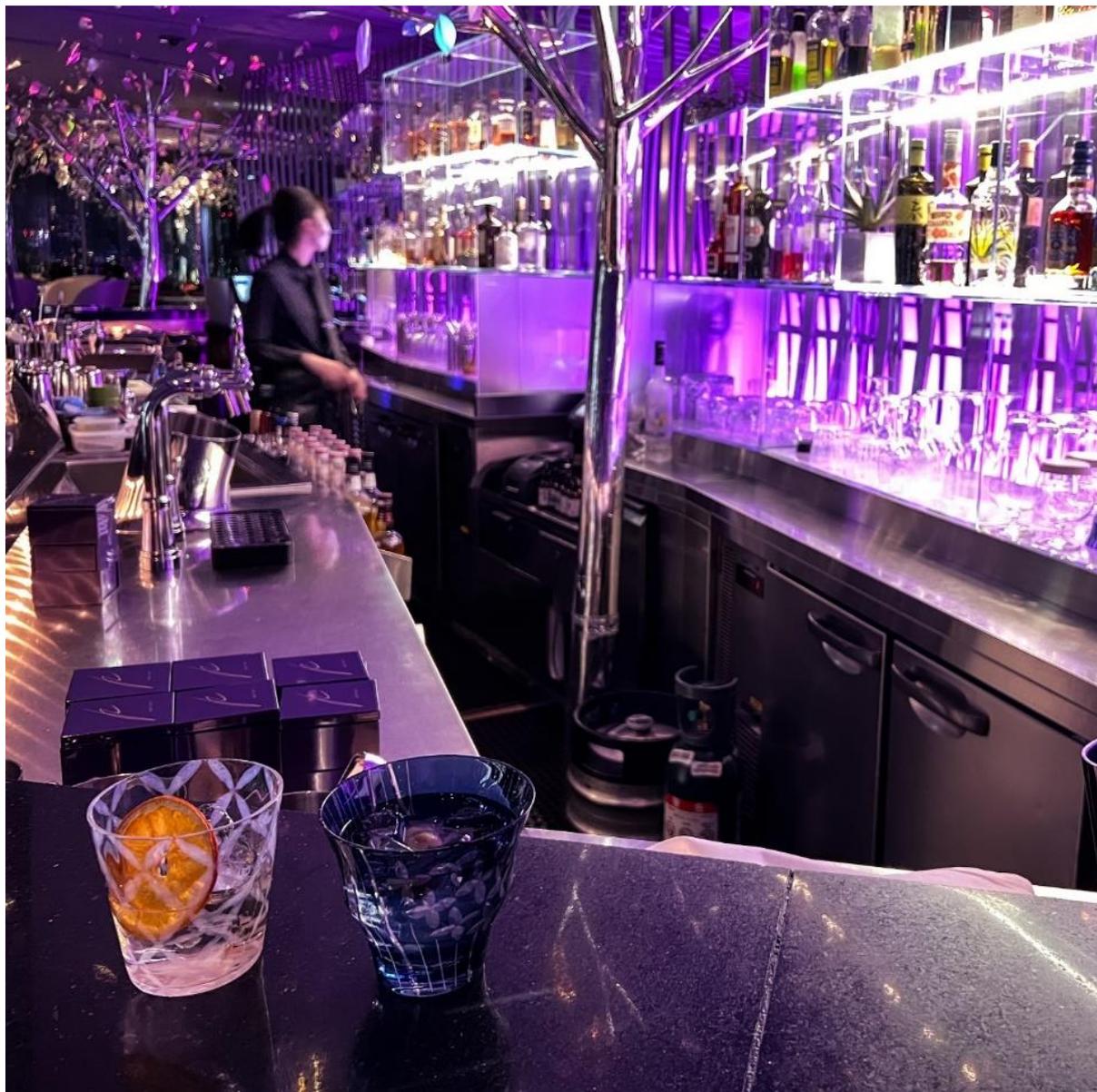


REPORT | 丸の内と地方をつないだオリジナルカクテルのイベント
「大丸有バーホッピングウィーク」を開催



©Nobuyuki Hayashi

● 酒文化の継承の支援と体験型コンテンツの磨き上げを実現

日本の食文化の一つの象徴といえる日本のお酒。

コロナ禍の影響を受け日本中の飲食店が営業休止・営業時間縮小となり、お酒の需要も大幅に落ち込んだ結果、古くからお酒を造り続けてきた酒蔵や酒米関係者は、非常に厳しい経営環境に置かれていました。

こうした状況を受け、大手町・丸の内・有楽町エリア（以下、大丸有エリア）への国際MICE（Meeting、Incentive、Conference またはConvention、Exhibitionの頭文字を取ったもので、大きな集客効果を望めるビジネスイベントの総称）の誘致を進めるDMO東京丸の内では、外国人からも人気の高い日本の酒文化の継承を支援し、DMO会員企業の大丸有エリアのホテルやバーと地方の酒蔵がコラボレーションすることで日本酒・

焼酎の新たな楽しみ方を提案するカクテルフェアを企画し、体験型コンテンツとして磨き上げました。その名も「大丸有バーホッピングウィーク」。2021年11月24日（水）から12月7日（火）までの期間、開催しました。



● 日本全国の生産者の想いがこもったお酒を特別なカクテルに

今回の企画に参画したホテル・バーは合計7か所。使用する日本酒・焼酎は、全国の銘酒に精通した酒選定ディレクターの君嶋哲至氏（株式会社横浜君嶋屋 代表取締役社長、SSI名誉酒師酒匠）に全国の酒蔵から日本酒7種類、焼酎7種類を選んでいただきました。いずれも根強いファンがいる日本酒・焼酎の銘酒です。

一般的には日本酒や焼酎はそのまま飲んで味わうことが多いため、銘酒を使ったカクテルを作ることにプレッシャーを感じたバーテンダーもいたそうです。しかし、それぞれのバーテンダーが、使用するお酒が造られた土壌や土地に根付く文化、自然災害などの被害から復興の一途をたどる酒蔵のストーリーや酒文化を伝承する作り手の想いなどに思いを巡らせながら、お酒本来の味もしっかりと楽しめるカクテルを考案しました。

試行錯誤の末、バーテンダーが腕を振って作ったカクテルは、合計15種類。果物ベースの優しい味わいのものから、コーヒーや抹茶を合わせたカフェを思わせるもの、紫蘇や大根を使ったユニークなものまで多種多様。ホテル・バーの個性と上質なお酒のコラボレーションにより、丸の内では味わえない目でも舌でも楽しめるカクテルが揃いました。



©Nobuyuki Hayashi

● MICE開催時のオリジナルコンテンツとして

期間限定のイベント、ということで大丸有エリアのワーカーやホテル利用者、そしてMICE業界の関係者が足を運ぶ機会となり、カクテルを楽しむと同時に、バーテンダーとのコミュニケーションが生まれ、丸の内エリアの新たな楽しみ方を知ってもらいきっかけにつながりました。また期間中は、若い世代の方がカクテルを楽しむ姿も見かけられ、バーにあまり触れる機会がない世代にも楽しんでいただけたようです。

コロナ禍でイベントの実施が難しい時期が続きましたが、ホテル・バーの皆さんも「チームDMO東京丸の内」として趣旨に賛同のもと、「大丸有バーホッピングウィーク」で丸の内というエリア特性を生かしたおもてなしコンテンツを開催し、多くの方に体験いただけたことは、エリアMICEへの新たな可能性を探る気づきとなりました。

また、大手新聞社やデジタルメディアに取りあげていただき、イベントそのものだけでなく街の魅力やポテンシャル、DMO東京丸の内の目指す方向などを発信する機会に繋がりました。

このコンテンツは一過性に終わらせず、将来的には日本の酒文化に関心を寄せるインバウンド層にも訴求するものとして、大丸有エリアでのMICE開催時のパーティ向けオリジナルコンテンツとしても活用していく予定です。

DMO東京丸の内では、今後も会員各社が一体となり大丸有エリアの魅力を皆様感じていただける企画を検討・実施してまいります。



● 参加施設・提供メニュー

1. 帝国ホテル 東京／本館17F「インペリアルラウンジ アクア」

- ・ 日本酒：『月歩』・・・「菊姫（石川）」×抹茶などを使用した1杯
- ・ 焼 酎：『光』・・・牛乳焼酎「牧場の夢（熊本）」などを使用した1杯
- ・ 焼 酎：『艶女夜（つやめや）』・・・「牧場の夢（熊本）」×ハーブティー×紫蘇などを使用した1杯



2. 丸ノ内ホテル／8Fフレンチレストラン「ポム・ダダン」・7Fシガーショップ バー&カフェ「ル・コネスール」

- ・ 日本酒：『Blanche- Neige』・・・「八海山（新潟）」×りんごを使用したぬる燗
- ・ 焼 酎：『手弱女（たおやめ）』・・・「駒（宮崎）」×大根や藻塩などを使用した1杯



3. パレスホテル東京／6F「プリヴェ」

- ・ 日本酒：『La Brilliance』・・・「龍力（兵庫）」×ヨーグルトリキュール・白桃ジュースなどを使用した1杯
- ・ 焼酎：『La Couronne』・・・「情け嶋（東京・八丈島）」×和のエスプレッソマティーニ



4. ザ・ペニンシュラ東京／24F「Peterバー」

- ・ 日本酒：『Tokky Martini』・・・「紀土（和歌山）」×ジンやゆず、紫蘇などを使用した1杯
- ・ 焼酎：『Naked Fashioned』・・・「旭万年星（宮崎）」×黒大豆などを使用した1杯



5. 東京ステーションホテル／2Fバー&カフェ「カメラ」

- ・ 日本酒：『Pair Resonance』・・・「惣誉（栃木）」×すだちやとちおとめなどを使用した1杯
- ・ 焼酎：『Happiness Fleur』・・・「さんご礁（沖縄）」×マスカットリキュールやブルーキュラソーなどを使用した1杯



6. THE UPPER（丸の内テラス9F・10F）

- ・ 日本酒：『ウルカ』・・・「天狗舞（石川）」を使用したオレンジワインのような1杯
- ・ 焼酎：『め組』・・・「不二才LXX（鹿児島）」を使用した赤ワインのような1杯



7. 東京會館／平日：1F「メインバー」、休日：1F「ロッシニテラス」
- ・ 日本酒：『すみれ』・・・「加賀鳶（石川）」×バイオレットリキュールを使用した1杯
 - ・ 焼 酎：『咲耶の月』・・・「常德屋（大分）」×鮮やかな黄色い1杯

