

BARカルチャーカンパニー・SG Groupが手掛ける新プロジェクト！

カクテル居酒屋 『ゑすじ郎』 (渋谷)

2021年2月10日グランドオープン



国内外でバーを運営する SG Group (代表：後閑信吾) は 2021 年 2 月 10 日、同グループ初のカクテル居酒屋『ゑすじ郎』(えすじろう/英語表記：SG LOW) を渋谷・神南にオープンさせる。

『ゑすじ郎』は、今年の The World's 50 Best Bars で世界第 10 位を獲得した The SG Club、昨年 6 月にオープンした The Bellwood (ともに東京・渋谷) に続く国内 3 店舗目。これまで国内外の BAR カルチャーをリードしてきた SG Group がバーと居酒屋の垣根を取り払い、新しいシーンを創造する。

ストリートカルチャーの発信地・NY イーストヴィレッジにインスパイアされた店内では、鯉が滝を昇って龍になるストーリーをもとに、鯉をかたどったオブジェライトや龍のペインティングを設置。日本のようで日本でない独特の世界観を表現している。

マティーニのお通しで始まるドリンクは、14種ものレモンサワーを中心に、居酒屋的なドリンクをSGらしくアレンジ。後閑信吾が“おそらく世界で一番手間のかかっている”という「本気のレモンサワー」は、自家製オーガニックのレモンコーディアルを贅沢に使用したものの。さらにそれぞれひと工夫凝らした米・芋・麦焼酎のハイボールと茶割、シグネチャーカクテルなどが続き、ワインや日本酒も楽しめる。

料理もまた、居酒屋の定番メニューに遊び心を加えたオリジナルメニューが並ぶ。世界の食文化を知る後閑信吾とNYの名店・SakaMaiで腕を磨いた古河厚志シェフが考案し、「イベリコ納豆餅」「アナゴのタコス」「フォアグラ麻婆豆腐」など、居酒屋料理と世界の食材を組み合わせたバラエティ富む美味しさを一皿ごとに味わえる。

内装デザインは国内外で受賞歴を持つ The Wholedesign の杉山敦彦氏が担当。

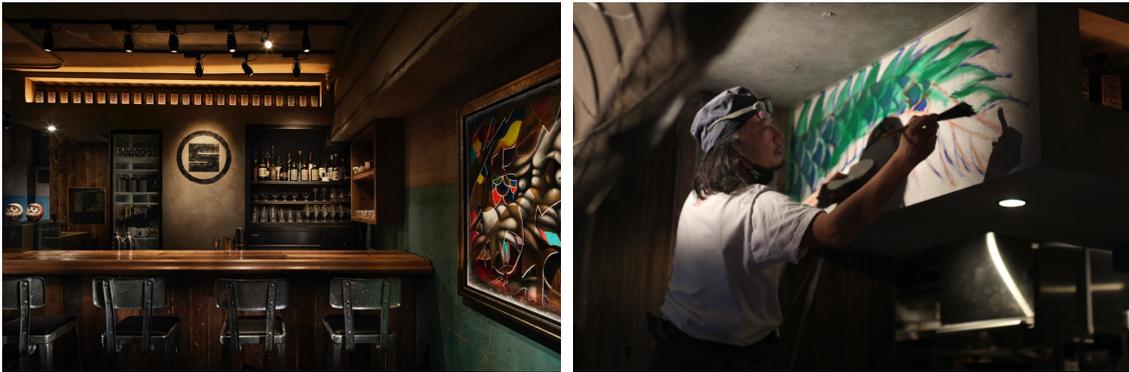


左上：豚骨で出汁をとったポテトサラダにラーメンのトッピングを施した「ラーメンポテトサラダ」

右上：熱々のボンマロー（牛骨髓）とたっぷりの雲丹を混ぜて食べる「雲丹とボンマローの混ぜ麺」

左下：「鶏の唐揚げハリッサソース」はレモンブリュレを絞り、北アフリカ風ソースとともに味わう

右下：世界で一番手間をかけているという、バーテンダー後閑信吾考案の「本気のレモンサワー」



左：カウンターと龍の絵画 右：壁面へのペインティング（ともにジョージハヤシ氏による）

ゑすじ郎 / SG LOW

開業 2021年2月10日（水）グランドオープン
営業時間 当面の間 16時～20時（19時30分ラストオーダー）火・水曜休
住所 東京都渋谷区神南1-9-4 NCビル2階
TEL 03-6416-0608
SNS (Facebook) <https://www.facebook.com/sglow.shibuya>
(Instagram) https://www.instagram.com/sglow_shibuya/
ご予約 <https://yoyaku.toreta.in/sglow/>



後閑 信吾

SG Group ファウンダー。バー業界において今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。2006年に渡米し、NYの名店Angel's Shareでヘッドバーテンダーを務める。Bacardi Legacy Cocktail Competition 2012に米国代表として出場し、世界大会優勝。

2014年SG Groupを創設し、上海にSpeak Lowをオープン。以後国内外で新しいコンセプトのバーを次々オープンさせ、それぞれが世界ランキングで上位に名を連ねている。

2017年にはバー業界のアカデミー賞と言われるTales of the Cocktailの「International Bartender of the Year」を受賞。ASIA'S 50 BEST BARS 2019にて「ALTOS BARTENDERS' BARTENDER」を受賞。



古河 厚志 (ふるかわ あつし)

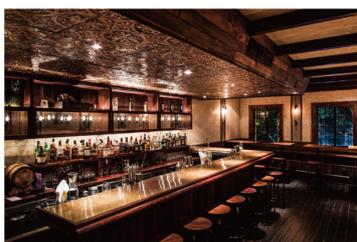
2010年に渡米。

NYの名店、SakaMaiのオープニングスタッフとして参加し、2018年料理長に就任。2020年に帰国し、SG Groupに入社。昨年6月からスタートしたカクテルペアリングコース「SG AIRWAYS」のフードメニューを開発し、「ゑすじ郎」の料理長に就任。

SG Group

後閑信吾率いるインターナショナルなBARカルチャーカンパニー。世界トップレベルのバーテンダーたちが集まるSG Groupは、バーの境界を拓ける新しいコンセプトのバーを国内外で開発・運営。それぞれ世界的な評価を確立させている。

2020年2月14日には高橋酒造株式会社(熊本)、薩摩酒造株式会社(鹿児島)、三和種類株式会社(大分)の酒造3社とバーで楽しめる新コンセプトの焼酎「The SG Shochu」を共同開発、「KOME」「IMO」「MUGI」の3ラインナップをリリースした。



Speak Low



Sober Company



The Odd Couple



The SG Club



The Bellwood



The SG Shochu

SG Group Press Release

9 February 2020, SG Management Inc.

- ・ **Speak Low** (上海) Asia's 50 Best Bars 2020 第 19 位/ World 50 Best Bars 2020 第 57 位
- ・ **Sober Company** (上海) Asia's 50 Best Bars 2020 第 12 位 / World 50 Best Bars 2020 第 42 位
- ・ **The SG Club** (東京) Asia's 50 Best Bars 2020 第 9 位/ World 50 Best Bars 2020 第 10 位
- ・ **The Odd Couple** (上海) Asia's 50 Best Bars 2020 第 38 位
- ・ **The Bellwood** (東京) 2020 年 6 月 20 日グランドオープン

[Web] <http://sg-management.jp/> (SG Management Inc.)

本件に関する取材・お問い合わせ

株式会社 SG マネジメント HP (<http://sg-management.jp/>) のお問い合わせフォーム
またはメール (info@sg-management.jp) ・ 電話 03-6455-2630 (広報担当 田中・四柳) にて
お問い合わせください。