

自由に旅のできない今だから「食」で世界一周を楽しもう

## 旅するカクテルペアリング <SG Airways>

テーマ都市を一新した新コースをThe SG Club（渋谷）で提供  
9月限定でUN GRAIN 昆布智成シェフパティシエとコラボレーション

SG Group（株式会社SGマネジメント）は、カクテルと料理のペアリングコース<SG Airways>の内容を一新。これまでと異なる海外各都市をテーマにした新コースをThe SG Club（渋谷）で提供します。加えて、9月限定でUN GRAINの昆布智成氏（アングラン・こんぶともなり）を“ゲストパティシエ”として迎え、ペアリングコースに昆布氏の特製デザートが加わります。

<SG Airways>は、まだ自由に海外旅行ができない今、食を通じて旅の気分を味わっていただこうと、世界トップバーの一つに数えられるThe SG Clubが企画するカクテルペアリングコース。ヨーロッパから南米までの様々な街をテーマにしたフードとカクテルのペアリングを、バーテンダー後閑信吾のナビゲートによりコースで楽しめるイベントです（ファーストクラス：11都市・11コース／ビジネスクラス：8都市・8コース）。

カクテルはすべて、後閑信吾とSG Groupが監修する焼酎ブランド「The SG Shochu」を使用。麴や発酵由来の旨味が豊かで、もともと食中酒として楽しまれてきた焼酎はペアリングとも好相性。今までにない創造的な焼酎の飲み方を通じて、和酒と世界各地の料理や素材とのマリアージュを体験できます。フードはNYの名店「SakaMai」で料理長を務めてきたシェフ・古河厚志が考案し、1品1品工夫を凝らした意外性あふれるコースです。



コースイメージ（前回提供例）

新たにリヨン、クレタ、チェンマイなどを取り上げた本コースは期間限定での提供。また、秋からは“ゲストシェフ”の2品をコースに取り入れるアレンジも行います。9月のゲストは南青山のミニマルデイズ専門店 UN GRAINのシェフパティシエ昆布智成氏。フランス菓子の伝統的な手法と自由なクリエイションを織り交ぜた昆布氏のデザートとカクテルのペアリングを楽しめます。



左：後閑信吾によるペアリング風景 / 右：UN GRAIN 昆布智成シェフパティシエ

■ <SG Airways> The SG Shochu virtual world tour 概要

**【First Class】**

- ・ 11 course カクテルペアリング
- ・ 完全予約制、各日20:30開始
- ・ ¥21,000 (税・サ別) ※～8/31 ¥19,500

**【Business Class】**

- ・ 8 course カクテルペアリング
- ・ 完全予約制、各日18:00開始
- ・ ¥16,000 (税・サ別) ※～8/31 ¥14,500

**【予約方法】**

- ・ ウェブにて予約いただけます (<https://yoyaku.toreta.in/thesgclub/>)

■ SG Group

国内外で新しいコンセプトのバーを企画・運営する国際的なバーテンダー集団。世界で数々の受賞歴を持つファウンダー後閑信吾のもと、コンペティションで実績あるバーテンダーが多数活躍。食のアカデミー賞と言われる「世界のベストレストラン50」の運営団体が同じく調査・発表する「世界のベストバー50」に3店舗、「アジアのベストバー50」には4店舗がランクインするなど、国際的なバー業界で特別な位置を占めている。

[Website] <https://sg-management.jp>

運営店舗

The SG Club (東京)	The World's 50 Best Bars 24位 (2019) Asia's 50 Best Bars 9位 / The Best Bar in Japan (2020)
Speak Low (上海)	The World's 50 Best Bars 35位 (2019) / Asia's 50 Best Bars 19位 (2020)
Sober Company (上海)	The World's 50 Best Bars 45位 (2019) / Asia's 50 Best Bars 12位 (2020)
The Odd Couple (上海)	Asia's 50 Best Bars 38位 (2020)
The Bellwood (東京)	2020年6月渋谷にグランドオープン



The SG Club



Speak Low



Sober Company



The Odd Couple



The Bellwood

■ The SG Shochu

東京や上海のバーシーンで数々のアワードを持つ SG Group と、米・芋・麦焼酎それぞれのフィールドで業界をリードする高橋酒造、薩摩酒造、三和酒類が共に手掛ける新たな焼酎ブランド。バーを通じて「shochu」の新たな楽しみ方を提案し、世界に広めるコンセプトのもと、シングルディスティルドの本格焼酎にこだわりカクテルにも幅広く使える酒質を実現。カクテル文化が栄えるアメリカのクラシックなデザインと 500 年という焼酎の歴史を持つ日本の伝統的なモチーフを融合し、どのバーでも映えるデザイン性も持ち合わせている。

[Website] <https://thesgshochu.com>

商品概要

The SG Shochu KOMÉ

本格米焼酎 40度・750ml 2,980円（税別） [製造・販売] 高橋酒造株式会社（熊本県人吉市）

The SG Shochu IMO

本格芋焼酎 38度・750ml 3,500円（税別） [製造・販売] 薩摩酒造株式会社（鹿児島県枕崎市）

The SG Shochu MUGI

本格麦焼酎 40度・750ml 3,500円（税別） [製造・販売] 三和酒類株式会社（大分県宇佐市）

企画・監修 SG Group（株式会社SGマネジメント / 東京都渋谷区）



後閑 信吾（ごかんしんご）



SG Group ファウンダー。今世界で最も注目されるバーテンダーの一人。

2006 年に渡米して以来、長い海外経験で養った大胆な着想と、日本人としての繊細さを併せ持ったバーテンディングで、新しいカクテルの世界を切り開いている。

Bacardi Legacy Cocktail Competition 2012 世界大会に米国代表として出場し、劇的な最終審査を経て優勝。2017 年、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。

また 2019 年には Asia's 50 Best Bars で個人に対する最高賞「Altos Bartenders' Bartender」を受賞するとともに、“バーインダストリーで最も影響力ある 100 人”を定める Bar World 100 に選出される。現在、NY と東京に拠点を置き、世界各国でゲストバーテンダーやバーコンサルタントとしても活動中。

本件に関するお問い合わせ

本リリースの内容につきましては、SG Group / 株式会社 SG マネジメント・田中までお問い合わせください。

- ・お問い合わせフォーム（SG Group HP） <https://sg-management.jp/>
- ・メールアドレス [info@sg-management.jp](mailto:info@sg-management.jp)