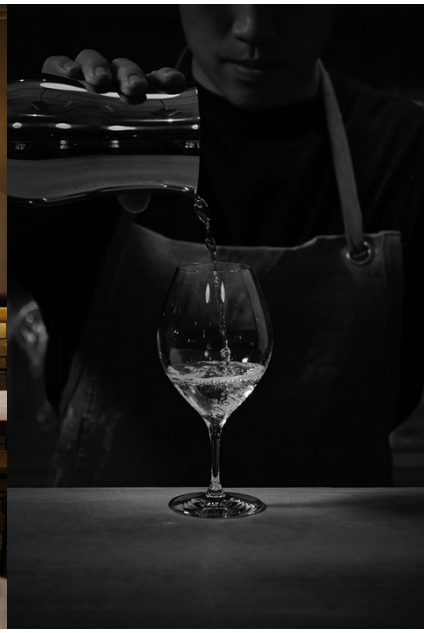
15 October 2021, SG Management Inc.

世界のベストバー50で日本最高位のSG Groupがワインカクテルを変える！

swrl. [wine cocktail & kitchen]

2021年10月16日渋谷にグランドオープン



国内外でバーを運営する SG Group（代表：後閑信吾）の新店舗 swrl. [wine cocktail & kitchen] が、2021 年 10 月 16 日（土）渋谷・神南にグランドオープンします。

ワインをテイスティングする際の「スワリング」に由来する店名の『swrl.』（スワァル）は、今までのワインカクテルのアプローチを一新する、世界でも例を見ない新しいコンセプトのレストランバー。バーテンダー後閑信吾、国内外で活躍する Ăn Đi オーナーソムリエの大越基裕氏、そして肉とヴィーガンのスペシャリストとして知られる The Burn 料理長の米澤文雄氏がコラボレーションしてメニューを開発しました。

『swrl.』のカクテルメニューはすべて「athens」「mexico city」など世界の街の名前がつけられ、これらの都市のインスピレーションをカクテルで表現。食材や料理などそれぞれの土地の要素を含めて後閑信吾が考案したカクテルに、ソムリエの大越氏がペアリングの要領でワインを選定、その2つをオーダーごとにバーテンダーが合わせ、“swrl.”して完成させるものです。グラスごとに世界の街を旅する気分で、土地の要素とワインの思いがけない出会いをお楽しみいただけます。

SG GROUP

内装はNYのブルックリンがテーマ。ラフなウッドフロアをベースにゆったりと席を配置した空間は、古い建物をリノベーションしたスペースの多い当地の雰囲気が漂います。遊び心は多様な席配置にも反映されており、バーカウンターの背後から全体を見渡せるよう一段高く設計されたシートや、ストリートに面して開放感の味わえるテラス風シートなど、シチュエーションに応じた楽しみ方のできる構造です。

料理はこのブルックリンのライフスタイルに欠かせないラテンアメリカ料理をベースに、NYのJean-Georgesでも活躍した米澤文雄シェフが監修。牛のアサードや肉と魚のタコス、鶏をカカオとスパイスで煮込んだモレネグロといった中南米各国の郷土料理を始め、米澤シェフのシグネチャーの一つでもあるローストカリフラワーなど、ワインカクテルを一層楽しめるメニューの数々を提供します。コースのほか、アラカルトでもお楽しみいただけます。

『swrl.』ではレストランバーとしての営業のほか、11 月からは金土限定でレイトナイトもオープン予定。この時間はムードを切り替え、NY のハイボリュームバーを思わせる雰囲気で、アップテンポな音楽とともにカクテルを楽しめる大人の遊び場に変身します。

【メニュー例】

左上　かなわ水産のオイスターショット

athens（アテネ：ジン、胡瓜、オリーブ、樹液 ＋ ソーヴィニョンブラン）

右上　ローストカリフラワー

左下　ブラックアンガスサーロイン アサード、フィッシュタコス、ポークカルニタス

edinburgh（エジンバラ：アードベッグ、ラズベリー、カカオ ＋ ジンファンデル）

mexico city（メキシコシティ：テキーラ、パプリカ、ハバネロ、アプリコット ＋ ヴァンジョーヌ）

右下　トレスレチェス

テイスティングメニュー：　7 コース 5,800 円（税抜）

オプションでメインの変更や、各料理にワインカクテルを合わせたペアリングも提供。

swrl. [wine cocktail & kitchen]（読み：スワァル）
2021 年 10 月 16 日(土) グランドオープン
住所　　東京都渋谷区神南 1-7-9 北谷マンション 1F　（TEL 03-6427-8245）
営業時間　17-23 時（ディナータイム 17-20 時 / バータイム 20-23 時 / レイトナイト 23-3 時*）
*レイトナイトは金土限定で 11 月スタート予定。当面の間火曜定休。
Facebook　https://www.facebook.com/swrl.shibuya
Instagram　https://www.instagram.com/swrl.shibuya/
店舗デザイン　杉山敦彦（THE WHOLEDESIGN）

米澤 文雄

東京・恵比寿のイタリア料理店で修行後、22歳で単身ニューヨークへ渡り、3つ星レストラン「Jean-Georges」で日本人初のスーシェフとして活躍。帰国後は「Jean-Georges Tokyo」のシェフ・ド・キュイジーヌを務める。
2018年、南青山に自身のプロデュースでサスティナブル・グリルレストラン「The Burn」をオープンさせ、エグゼクティブシェフに就任。ヴィーガンにも造詣が深く、世界の食文化とミックスさせたレシピ本「Vegan Recipe」を執筆、刊行。
2013年アメリカ大使館「Taste of America」日本大会優勝、2015年「RED U-35」Gold Egg受賞。

大越 基裕

3 年間渡仏し栽培、醸造の分野を学んだのち、2009年帰国後銀座レカンのシェフソムリエに就任。2013年6月ワインテイスター/ソムリエとして独立。IWCのシニアジャッジとして国際的なワインと日本酒の品評会にも招待されており、本質を伝え続けている。
ロジカルで正確なペアリングの技術には定評があり、ワインだけでなく、日本酒や焼酎のペアリングにおいては、和食以外のレストランで明確に提案したパイオニアの一人。自身でもオープン以来ミシュラン等で評価される外苑前An Di、広尾An Comというモダンベトナム料理店を経営し、最先端のアジア料理と共に世界中のワインと国酒を提供している。

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た。それぞれが世界ランキングで上位に名を連ね、中国バー文化の発展に貢献した。

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 においては 2019 年に「Altos Bartenders' Bartender」を、2021 年にはその年のバー業界を象徴する人物に贈られる「Roku Industry Icon Award」を受賞。バーインダストリーで最も影響力ある 100 人を選出する「Bar World 100」の 2021 年版で世界のバー関係者の中から第 4 位（アメリカ・アジアでは最高位）に選出される。

SG Group

ファウンダー後閑信吾が率いるインターナショナルな BAR カルチャーカンパニー。鈴木敦（Chivas Masters 2017 世界大会優勝）、新井和久（Jameson Bartender's Ball 2016 世界大会優勝）を始めとして、世界や国内のコンペティションで実績あるバーテンダーが多数活躍。バーの境界を拡げる新しいコンセプトのバーを国内外で開発・運営している。またコンサルティングやプロダクトの企画・開発などバーに関連する事業を多岐にわたって展開している。

2020 年 2 月、バーで楽しめる新しいコンセプトの本格焼酎「The SG Shochu」を高橋酒造（熊本）、薩摩酒造（鹿児島）、三和酒類（大分）の酒造 3 社と共同開発。「KOME」「IMO」「MUGI」の 3 ラインナップをリリースした。

[Web] https://sg-management.jp/ （SG Management Inc.）
https://thesgshochu.com （The SG Shochu）

運営店舗・受賞歴

The SG Club（東京）The World's 50 Best Bars 10 位（2020）/ Asia's 50 Best Bars 3 位（2021）/ The Best Bar in Japan （2020, 2021）

Speak Low（上海）The World's 50 Best Bars 35 位（2019） / Asia's 50 Best Bars 32 位（2021）

Sober Company（上海）The World's 50 Best Bars 42 位（2020） / Asia's 50 Best Bars 5 位（2021）

The Odd Couple （上海）Asia's 50 Best Bars 38 位（2020）

The Bellwood（東京）Asia's Best 50 Bars 69 位（2021）

ゑすじ郎（東京）2021 年 2 月渋谷にグランドオープン

The SG Shochu

サンフランシスコ・ワールド・スピリッツ・コンペティション 2021

KOME, IMO: Double Gold Medal / MUGI: Gold Medal /

デザイン部門: Bronze Medal

Speak Low

Sober Company

The Odd Couple

The SG Club

The Bellwood

ゑすじ郎

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（https://sg-management.jp/）のお問い合わせフォーム

もしくはメール（info@sg-management.jp）にて広報担当 田中・四柳までお送りください。

SG GROUP