

- ワインカクテルとカカオのマリアージュ -

「サロン・デュ・ショコラ 2022」にて

swrl. [wine cocktail & kitchen] がコラボカクテルを提供

国内外でカクテルバーを運営するSG Group（代表：後閑信吾）の新店 swrl. [wine cocktail & kitchen]（渋谷）は、2022年1月に開催されるチョコレートの祭典「サロン・デュ・ショコラ」において、米澤文雄シェフが手がけるNO CODE（ノーコード）とコラボレーションしたワインカクテルを提供します。

The World's 50 Best Barsで国内最高位を獲得するなど、バーの世界で国際的評価を持つSG Groupが同イベントに参加するのは今回が初。会場内イートインコーナーに出店するNO CODEの料理に合わせて、カカオを使用したワインカクテル3種を提供し、ペアリングでもお楽しみいただけます。



左：Madagascar マダガスカル（ノンアルコール） 中央：Peru ペルー 右：Ecuador エクアドル（ノンアルコール）



左：カカオのヴィーガンキーマカレー 右：カリフラワーのロースト〜カカオのソース〜

NO CODE の米澤文雄シェフはswrl.の料理メニューも監修していることから、今回のコラボレーションが実現。カクテルに使用するワインは、レシピに合わせて大越基裕ソムリエがセレクトしている。

今回は料理・カクテルともにカカオを使用し、玄米ソイミートにカカオとバナナを合わせた「カカオのヴィーガンカレー」には、カシスとカカオにノンアルコールの赤ワインを合わせた「Madagascar (マダガスカル)」がペアリング。

オレンジの香りをまとったカリフラワーのローストに、スパイシーな濃厚チョコレートソースを合わせた「カリフラワーのロースト～カカオのソース～」には、ライチとバラの要素にカカオとノンアルコールの白ワインを合わせた「Ecuador (エクアドル)」がマッチ。

もう一つの「Peru (ペルー)」は、アプリコット、ほうじ茶、カカオに琥珀色のマデイラワインを合わせたカクテルで、双方の料理とともに楽しめるよう仕上げられています。カカオが繋ぐ料理とカクテルの世界をご体験ください。

サロン・デュ・ショコラ2022 (Part 1)

場所：伊勢丹新宿店本館6階催物場

時間：10時-20時（最終日午後6時終了、イートインのラストオーダーは各日閉場30分前）

期間：2022年1月19日（水）～2022年1月25日（火）

*1月19日（水）はエムアイカード会員様の特別ご招待日となります。

*上は本メニューを出品する Part1 の期間。全体会期は1月19日（水）～2月3日（木）

サロン・デュ・ショコラとは

1995年にフランス・パリで誕生して世界中から一流ショコラティエやブランド、最高級のチョコレートが集まる、世界最大級のチョコレートの祭典で、本場のパリでは毎年10月下旬～11月上旬に開催されています。日本では、2003年1月に、伊勢丹新宿店の本館6階催物場からスタート、東京新宿をはじめとする三越伊勢丹グループ各店にて毎年開催され、次回2022年1月開催でついに20回目を迎えます。

https://www.mistore.jp/shopping/feature/foods_f3/salon_du_chocolat_f

NO CODE

米澤文雄氏が設立した、ジャンルレスに「食」の事業を展開する新会社。

食に関する日本中の優れた素材や卓越した技術を発掘するとともに、従来の枠を越えて 様々な人が料理を楽しめることを目指す。

「NO CODE」という社名には、規定や規約、暗号、国番号などを表す “Code” に捉われることなく、食を通して新しい価値を創造したいという思いが込められている。2022 年新店 舗オープン予定。

swrl. [wine cocktail & kitchen]



ワインをテイस्टィングする際の「スワリング」に由来する店名の『swrl.』（スワール）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 Ān Di 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シェフ、米澤文雄氏がコラボレ

ションしてメニュー開発を行なった。

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。2020 年英国誌が選出する「バー業界で最も影響力のある 100 人」に贈られる BAR WORLD 100 にてアジアトップとなる第 8 位を受賞。

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イナブル・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。2022年独立、自身の店舗「NO CODE」をオープン予定。

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バーカンパニー。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。バーの境界を拓ける新しいコンセプトのバーを国内外で開発・運営し、世界的な評価を獲得している。

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.)



Speak Low



Sober Company



The Odd Couple



The Bellwood



糸すじ郎



swrl.

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 39 位 (2021) / Asia's 50 Best Bars 5 位 (2021)

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

The SG Club (東京) The World's 50 Best Bars 18 位 (2021) / Asia's 50 Best Bars 3 位 (2021)
/ The Best Bar in Japan (2020, 2021)

The Bellwood (東京) The World's 50 Best Bars 76 位 (2021) / Asia's Best 50 Bars 69 位

糸すじ郎 (東京) 2021 年 2 月渋谷にグランドオープン

swrl. [wine cocktail & kitchen] (東京) 2021 年 10 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

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。