

The World's 50 Best Bars において世界一の受賞回数を持つ SG Group の新店舗

# 「æ」 zero-waste cafe & bar

5月30日（月）渋谷にグランドオープン

国内外でカクテルバーを運営する SG Group（代表：後閑信吾）は、「zero-waste」（廃棄物ゼロ）をコンセプトとしたカフェ&バー「æ」（読み：アッシュ）を2022年5月30日“ごみゼロの日”に、渋谷・神南にてグランドオープンします。バリスタチャンピオンの石谷貴之氏をパートナーに迎え、サステイナブルでありつつ、世界トップレベルのコーヒーとコーヒーカクテルの世界を発信します。



店名の「æ」(ash)はその形から、“コーヒー豆”と、無限の可能性を表す“∞”（インフィニティ）それぞれに由来。「ゼロ・ウェイスト」をコンセプトに、廃棄物ゼロを目指してメニューからオペレーションまで様々な取り組みにチャレンジします。

廃棄デニムを使った壁面素材のブルーグレイがアクセントとなる店内は、大きな採光部を活かして明るくクリーンな雰囲気。

カフェで最も多い廃棄物のコーヒーかすは、三浦半島の青木農園で肥料化。収穫した野菜をメニューに取り入れて循環させるほか、かすそのものをカクテル材料としても活用。店舗で破損したコーヒーカップや皿を回収して肥料にするBONEEARTH（ボナース）と提携、またメニューやショップカードはQRコードに置き換えてペーパーレスとするなど、様々なアイデアを試行・実行していきます。



バーテンダー後閑信吾（左）、バリスタ石谷貴之（右）

石谷氏自身も定期的に店舗でコーヒーを提供する。常設店に関与するのは「æ」が初。

ドリンクの鍵となるコーヒー豆は石谷バリスタが監修する「æ」オリジナルブレンドを使用。石谷氏が配合を決定した上で、浅煎りはLeaves Coffee Roasters に、深煎りはObscura Roastersにと、それぞれ得意とするロースターへ焙煎を依頼。シングルオリジンが全盛の今、バリスタの経験と個性を表現できるブレンドをあえて採用することで、年間を通じてブレない味わいを提供するとともに、コーヒーの面白さと奥深さを発信していきます。



2種類のæオリジナルブレンド。コーヒーメニューはそれぞれ浅煎り、深煎りを選べる。

カクテルメニューは「Coffee Cocktails」「Zero-Waste Classics」とコンセプトの異なる2つのラインナップを用意。

「Coffee Cocktails」は、エスプレッソマティーニなどのスタンダードや、コルタード、フラットホワイトなど、カフェのコーヒーメニューをカクテルにアレンジしたもの。エスプレッソマティーニは苦味が効いてクラシックな深煎りと、華やかなゲイシャ種を用いてフルーティーな浅煎りのバージョンがあり、好みで選んだり、違いを味わうことができます。

もう一つの「Zero-Waste Classics」は、SG Groupの各バーのカクテルを仕込む際に出る副産物や一度抽出した素材を活用して新しい一杯を創造した、æオリジナルのクラシックカクテルシリーズ。抽出後のハーブやスパイス、果実など、今まで廃棄していた食材も別の角度から見直して、再び新鮮なフレーバーを引き出しています。



(左から) [Coffee Cocktails] Espresso Martini / Flat White Russian  
[Zero-Waste Classics] Martini<sup>®</sup> / Manhattan<sup>®</sup>

## ■テイクアウト / スイーツ



- ・テイクアウト用カップ (左) には、繰り返し使えるæオリジナルを用意。コーヒーハスク (コーヒーの実の外皮や殻) を原料の一つとして製造される。
- ・姉妹店で焼き上げるオリジナルカヌレ (右)。コーヒーチェリー (コーヒー豆の生産時に捨てられてきた果肉部分) を使用して独特の酸味と甘味を味わえるものになっている。

■ ユニフォーム



「æ」のスタッフユニフォームは環境に配慮した和紙由来の繊維を用いたもので、最後は土に還る。後閑のNY時代からの友人であり、現在ファッションデザイナーとして環境問題に取り組むマリエさんによるオリジナルデザイン。

マリエ

株式会社 HELL OF HEAVEN CEO

デザイナー／アクティビスト／環境省森里川海アンバサダー／添加物マイスター・アンバサダー

\* 日本でのタレント活動を経て 2011 年のアメリカ・ニューヨークのパーソンズ美術大学へのファッション専攻留学を契機に、2017 年 6 月、自身がデザイナーを務めるブランド「PASCAL MARIE DESMARAIS(パスカルマリエデマレ)」を設立。ファッションの観点から環境問題に積極的に取り組み、工場や職人など生産者の声に耳を傾けるため全国を飛び回る。

[IG] [https://www.instagram.com/pascalmariedesmarais\\_pmd/](https://www.instagram.com/pascalmariedesmarais_pmd/)

æ [zero-waste cafe & bar]

2022年5月30日（月）グランドオープン

店舗住所 150-0041 東京都渋谷区神南1-5-2 川村ビル1F

営業時間 10時-23時（当面の間火曜休）\*完全キャッシュレス会計

Instagram [https://www.instagram.com/ash\\_jinnan/](https://www.instagram.com/ash_jinnan/)

Facebook <https://www.facebook.com/ash.jinnan>

店舗デザイン 杉山敦彦（THE WHOLEDESIGN）

## 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 において International Bartender of the Year を受賞。ASIA'S 50 BEST BARS 2019 にて Bartender's Bartender Award を、ASIA'S 50 BEST BARS 2021 にて Industry Icon Award を受賞。世界で初めてこの2部門を受賞したバーテンダーとなる。2021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4位を受賞。

## 石谷 貴之



2006年からバリスタの道を志し 2012年に独立、TAKA ISHITANI として活動を開始。ショップのディレクションやバリスタ育成、イベント内でのコーヒーサーブ・セミナー開催など幅広く活動している。

企業のメニュー監修なども手掛け、近年ではコーヒーアイスクリームの監修や野菜ジュースのCM出演など活動は多岐にわたる。

JAPAN BARISTA CHAMPIONSHIP では 2017&2019 と2度の日本チャンピオンを獲得するなどコーヒーシーンにおいて数々の実績を収める。2022年日本代表として WORLD BARISTA CHAMPIONSHIP に挑む。

JAPAN BARISTA CHAMPIONSHIP 2017, 2019 優勝

JAPAN BARISTA CHAMPIONSHIP 2009, 2012, 2015, 2018 準優勝

WORLD CLASS 2018 JAPAN FINAL 審査員

## SG Group



ファウンダー後閑信吾が率いる 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。バーの境界を超えた新しいコンセプトのバーを国内外で開発・運営し、The World's 50 Best Bars において世界一の受賞回数を持つ。

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。2021年、中国で販売を開始。2022年秋、北米での販売開始を予定している。 [Web] <https://sg-management.jp/> (SG Management Inc.)

- **Speak Low (上海)** The World's 50 Best Bars 10位 (2017) / Asia's 50 Best Bars 2位 (2017)
- **Sober Company (上海)** The World's 50 Best Bars 39位 (2021) / Asia's 50 Best Bars 5位 (2021)  
/ The Best Bar in Mainland China (2022)
- **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)
- **The Odd Couple (上海)** Asia's 50 Best Bars 38位 (2020)
- **The Bellwood (東京)** The World's 50 Best Bars 76位 (2021) / Asia's 50 Best Bars 69位 (2021)
- **ゑすじ郎 / SG Low (東京)** 2021年2月オープン
- **swrl. [wine cocktail & kitchen] (東京)** 2021年10月オープン
- **El Lequio (沖縄)** 2022年3月8日 那覇にグランドオープン
- **æ "ash" (東京)** 2022年5月30日 渋谷にグランドオープン
- **エスジ苑 (東京)** 2022年7月 青山にてオープン予定
- **The SG Shochu (本格焼酎)** 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 受賞

— お問い合わせ —

本件に関するお問い合わせは株式会社 SG Management 田中・四柳までご連絡ください。

Mail: [info@sg-management.jp](mailto:info@sg-management.jp) TEL: 03-6455-2630