

## PRESS RELEASE

報道関係者各位

2025年3月27日  
名古屋観光ホテル

### 日本酒が料理に寄り添う ペアリングディナーで日本酒体験のその先へ

2024年度、「Discovery the new journey～新たな歴史に出会う、旅の目的地になるホテル～」をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目19番30号、総支配人 中神章裕）では、唎酒師の赤星慶太氏と料理人の熊谷道弘氏監修の新レストラン『熊谷とあかぼし』を、3月31日（月）にオープンいたします。

『熊谷とあかぼし』では、四季を大切にされた熊谷氏の料理に、赤星氏が厳選を重ねた日本酒が寄り添うペアリングディナーをお愉しみいただけます。

今まで日本酒に触れていない人こそ、出会って欲しい味わいです。



### 赤星 慶太氏 プロフィール

高校卒業後、ワインに魅せられソムリエスクール入学、ワインソムリエと唎酒師免許を取得。1998年、地酒のインポーターとして渡米、その後16年間ニューヨークを拠点として地酒を全米に広める活動が続ける。有名ステーキハウス Empire Steak House のセレクションに日本酒を採用させるなど数々の酒メニュー、ワインメニューをコンサルティングする。2009年、地酒プロモーションを続ける傍ら、「Sake Bar KIRAKUYA」をプロデュースし、自ら酒ソムリエとしてサーブする。赤星氏の日本酒セミナーは予約待ちになるほどの人気。その後、3店舗にて酒ソムリエを歴任し、2015年4月自らの店をオープンするため帰国。

日本酒と料理のペアリング体験を提供する麻布十番の店「赤星とくまがい」(2015年～2020年)をオープン。

2024年度全米日本酒歓評会の審査員として選出される。

TBSの番組「極 日本一スゴい舌選手権」で優勝を果たし、数々のメディアに紹介される。



### 熊谷 道弘氏 プロフィール

幼少期より料理好きの祖母と母親の背中を見て育ち、自然と料理人を志すようになる。15歳で料理の道を志し、三重県のホテル内にある日本料理店で6年間修業。基本を徹底的に叩き込まれた和食修業時代を経て、21歳でさらなる可能性を求め東京へ上京。東京では、イタリア料理の道へ進む。自身の探求心を胸に、本場イタリアの味を追求するレストランで経験を積む。26歳、自身の料理をさらに進化させるため、単身ニューヨークへ。多種多様な文化が交差する地で、南米、北欧、東南アジアなど、世界各国の料理に触れ、既成概念にとらわれない独自の料理哲学を確立。2009年、ニューヨークで出会った赤星氏と共に「Sake Bar KIRAKUYA」をオープン。日本酒とのペアリングを意識した料理作りを学ぶ。帰国後、32歳で麻布十番に「赤星とくまがい」(2015年～2020年)をオープン。



長年の夢であった自身の店を持ち、これまでの経験と知識を融合させた、ジャンルに捕らわれない料理を提供。

### ◆ペアリング=寄り添う

日本酒は料理をさらにおいしくする名脇役として、一皿ひとさらに寄り添うペアリングを提供します。素材や調理法に合わせた一杯が、口の中で料理と響き合い、まるで化学反応のような味わいの変化を生み出します。

ペアリングの本質は、料理に寄り添い、お客様に寄り添うこと。味わいの好みや、その日の気分に合わせた一杯をご提案し、一人ひとりにとって特別な時間を演出します。料理を主役に、日本酒がそっと支える—そんな新しいペアリング体験を、ぜひご堪能ください。



### ◆約 200 の銘柄が楽しめる

日本各地の約 200 種類の銘柄を取り揃えております。仕入れは、蔵元からの厚い信頼を得る赤星氏ならではの独自ルートを活用し、希少な銘柄や限定品も数多く揃えております。

定番の名酒から、佐賀県の酒蔵にて造られる「七田」や「やさしいお酒」など、なかなか出会えない逸品まで幅広いラインナップが魅力です。ここでしか出会えない日本酒の奥深さを、ぜひ堪能ください。



### ◆ジャンルに捕らわれない料理への探求

全国から選び抜いた旬の食材を使用し、季節の移ろいを表現する料理を提供。ジャンルに捕らわれることなく、素材の組み合わせや調理法に工夫を凝らし、これまでにない味わいを生み出します。調理法も日々試行錯誤を重ね、繊細な旨みのバランスを引き出し、日本酒と響き合う一品を探求し続けており、訪れるたびに発見がある、そんな唯一無二の食体験をご提供いたします。



天然平目と水牛のモッツァレラのサラダとボーミッシェル



フロマージュブランのパンナコッタと七代目



桜エビと春野菜 お茶漬けとやさしいお酒



店内写真 ※完成イメージ図

〈レストラン概要〉

- ◆名称 熊谷とあかぼし
- ◆場所 名古屋観光ホテル 地下1階
- ◆営業時間 Dinner 17:00-22:00 (L.O.21:30)
- ◆定休日 日曜日 (祝日不定休)
- ◆席数 カウンター 9席 個室1室 (~4席)
- ◆メニュー 季節のおすすめコースとペアリング 13,000円  
※消費税込・サービス料別となります。  
※料理一皿毎に、日本酒一種をペアリングし、ご用意いたします。
- ◆店舗直通 052-231-7972 (17:00-22:00)
- ◆HP <https://www.nagoyakankohotel.co.jp/special/kumagaitoakaboshi/>



■ 名古屋観光ホテル (名古屋市中区錦 1-19-30)

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし1936年12月16日に開業をしたホテルです。その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ(81.5m)を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして、新館営業を開始し、2024年に開業88周年を迎えました。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



■ エスパシオエンタープライズ株式会社 (本社：名古屋市中区錦 3-23-18 ニューサカエビル 8階)

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021年7月1日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

現在は、名古屋観光ホテルの他、関連事業として様々なレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

〈報道関係者からのお問い合わせ先〉

名古屋観光ホテル マーケティング部 越智

TEL : 052-231-8090

Mail : [pr-marketing@espacioenterprise.com](mailto:pr-marketing@espacioenterprise.com)