

桜の花びらに埋もれながら佐賀の日本酒を飲む!?  
桜舞い散るチルアウトバーが表参道にオープン!

# SAKURA CHILL BAR by 佐賀ん酒<sup>さけ</sup>

2018年3月1日(木)~3月11日(日) @ZeroBase 表参道

公式サイト: [http://afroand.co/sakurachillbar\\_sagasaki/](http://afroand.co/sakurachillbar_sagasaki/)

さが県産品流通デザイン公社は、九州随一の日本酒県である酒どころ佐賀の美味しいお酒を多くの皆さまに味わっていただくため、泡パヤスライドザシティやランタンフェストなど数々のムーブメントを仕掛けるパーティークリエイター「アフロマンス」率いるAfro&Co.とコラボレーションし、桜を楽しみながら佐賀県の日本酒を楽しむバー「SAKURA CHILL BAR (サクラチルバー) by 佐賀ん酒」を、東京「ZeroBase表参道」にて、2018年3月1日(木)~11日(日)の11日間限定でオープン致します。



「SAKURA CHILL BAR」は桜の花びらが“舞い散る”中で、“チルアウト”な(ゆったりとした)体験ができるコンセプトのバーとなっています。1階から2階に伸びる大きな一本桜の下や、桜の花びらが膝の高さまで積もっている「桜プール」の中で、佐賀の日本酒「佐賀ん酒」を楽しむことができます。

取り扱う佐賀ん酒は、22銘柄をご用意し、その中からお好きな3種類を選んで飲み比べをすることができます。値段は、佐賀ん酒3種類飲み比べと佐賀の名産おつまみのセットで1,000円と、とてもお得なセットとなっています。また、飲み比べに使用される枧は、桜をモチーフとしたオリジナルの枧で、フォトジェニックな見た目も楽しむことができます。

3月上旬の新酒の時期、表参道で一足早い特別なお花見体験をお楽しみください。

## 本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先

### ■本リリースに関する問い合わせ

佐賀県 広報広聴課 担当: 檜崎 (ならざき) TEL: 090-1197-2760 E-mail: [narazaki-masahiko@pref.saga.lg.jp](mailto:narazaki-masahiko@pref.saga.lg.jp)

### ■「SAKURA CHILL BAR by 佐賀ん酒」に関する問い合わせ

さが県産品流通デザイン公社 担当: 中島 TEL: 0952-20-5601 E-mail: [sakurachillbar\\_sagasake@mb.infosaga.or.jp](mailto:sakurachillbar_sagasake@mb.infosaga.or.jp)

# 120万枚の桜の花びらに埋もれながら佐賀ん酒を楽しむ この春一番のフォトジェニック体験を！

「SAKURA CHILL BAR (サクラチルバー) by 佐賀ん酒」は、美味しい佐賀の日本酒「佐賀ん酒」と、桜をテーマにしたフォトジェニックでチルアウトな体験を楽しめるバーとなっています。

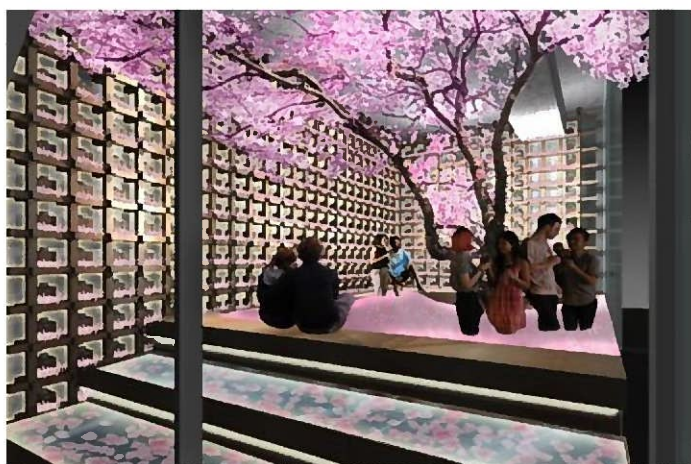
最大の特徴は、120万枚の花びらで敷き詰められた2階の「桜プール」です。高さ約50cmと膝まで積もった桜の花びらに埋もれながら佐賀ん酒を楽しむという、ここでしか味わえない特別な体験を提供します。また、桜の花びらは造花で、服が汚れる心配はありません。

1階は、巨大な一本桜が抜けるスタンドバーとなっています。佐賀から取り寄せた日本酒の仕込み水に桜の花びらが漂う大きなバーカウンターで飲む佐賀ん酒は格別です。

また、佐賀ん酒の3種飲み比べセットをより楽しむために、枡を縦に積んで桜の花をあしらった「一本桜」と、枡を横に並べて合わせ絵を楽しむことができる「三連桜」の二種類のフォトジェニックなオリジナル枡をご用意しています。

おつまみは、茶の世界を超えて活躍する「茶人 松村宗亮」が監修した、佐賀の名産おつまみを楽しむことができます。佐賀ん酒との最高のペアリングを味、見た目ともにお楽しみください。

一足早い特別なお花見を楽しむことができる、この春一番のフォトジェニックでチルアウトなバー「SAKURA CHILL BAR by 佐賀ん酒」にご期待ください。



120万枚の桜の花びらの中でチルアウト



巨大な1本桜の下で一足早いお花見を



オリジナル枡「三連桜」



「一本桜」



佐賀名産おつまみの6種盛り合わせ

## 本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先

- 本リリースに関する問い合わせ  
佐賀県 広報広聴課 担当：檜崎（ならざき） TEL：090-1197-2760 E-mail: [narazaki-masahiko@pref.saga.lg.jp](mailto:narazaki-masahiko@pref.saga.lg.jp)
- 「SAKURA CHILL BAR by 佐賀ん酒」に関する問い合わせ  
さが県産品流通デザイン公社 担当：中島 TEL：0952-20-5601 E-mail: [sakurachillbar\\_sagasake@mb.infosaga.or.jp](mailto:sakurachillbar_sagasake@mb.infosaga.or.jp)

## 「SAKURA CHILL BAR by 佐賀ん酒」概要

名称 SAKURA CHILL BAR by 佐賀ん酒

開催日 2018年3月1日(木)～11日(日)

営業時間 平日17時～23時 / 土・日13～23時 ※最終入店時間22時30分

場所 ZeroBase表参道  
東京都港区南青山5-1-25

料金 佐賀ん酒三種飲み比べ+佐賀の名産おつまみ 1,000円(税込)

入場 ・先着順で受付を行います。混雑した際にはお店の前に並んでお待ちいただきます。  
・混雑時の滞在時間は合計30分までとさせていただきます。30分の中で時間を区切り、1階のバーフロア、2階の桜プールフロアを順番にご案内させていただきます。

ご注意事項 ・お酒は20歳を過ぎてから。本企画は20歳未満のお客様のみでのご入店はいただけません。  
・妊娠中や授乳期の飲酒は胎児、乳児の発達に悪影響を与える恐れがあります。

主催 さが県産品流通デザイン公社

企画 Afro&Co.by アフロマンズ

お問合せ さが県産品流通デザイン公社  
TEL 0952-20-5601  
MAIL [sakurachillbar\\_sagasake@mb.infosaga.or.jp](mailto:sakurachillbar_sagasake@mb.infosaga.or.jp)

公式サイト [http://afroand.co/sakurachillbar\\_sagansake/](http://afroand.co/sakurachillbar_sagansake/)

### 「佐賀ん酒」とは



肥沃な大地・佐賀平野を有する佐賀県は日本有数の米どころで、古くから日本酒を造る酒蔵が多く、九州においても佐賀は日本酒県と言われているほど酒造りが盛んな土地です。

近年では国内だけではなく、海外の品評会などでも最優秀賞を獲得するなど、国内外で評価が高まっています。

佐賀県酒造組合ホームページ：<http://sagasake.or.jp/main/>

### 「アフロマンズ」とは



エンターテイメントで新しいムーブメントをつくり出すパーティークリエイター「アフロマンズ」。株式会社Afro&Co.代表。

強力な「コアアイデア」と、前例がないものを形にする「実行力」、体験から情報の広がりまでを視野に入れた「綿密な設計力」で、新しいムーブメントを起こし、シーン自体を拡大します。

過去の代表例としては、泡にまみれて踊る「泡パ®」「泡フェス」、街中を巨大スライダーに変える「Slide the City」、一生に一度は見たい絶景フェス「The Lantern Fest」、平日の朝6時半から通勤通学前に踊る「早朝フェス」など。

#### 本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先

- 本リリースに関する問い合わせ  
佐賀県 広報広聴課 担当：檜崎（ならざき） TEL：090-1197-2760 E-mail：[narazaki-masahiko@pref.saga.lg.jp](mailto:narazaki-masahiko@pref.saga.lg.jp)
- 「SAKURA CHILL BAR by 佐賀ん酒」に関する問い合わせ  
さが県産品流通デザイン公社 担当：中島 TEL：0952-20-5601 E-mail：[sakurachillbar\\_sagasake@mb.infosaga.or.jp](mailto:sakurachillbar_sagasake@mb.infosaga.or.jp)



## 【補足資料】佐賀ん酒 提供銘柄について

22蔵元から1銘柄ずつ提供予定。この22銘柄を桜の品種に見立てた4種の味わい「シダレザクラ(スイート)」、「ヤマザクラ(ドライ)」、「ソメイヨシノ(フレッシュ)」、「ヤエザクラ(リッチ)」に分類し、お客様には好みの味わいを3種選んでいただきます。お客様が選定した3種からスタッフがおすすめの3銘柄を選んで提供いたします。※銘柄指定での注文も可能です。



写真後段左より 蔵元名「提供銘柄」

- |                               |                                     |
|-------------------------------|-------------------------------------|
| (1) 峰松酒造場「肥前浜宿 純米吟醸 無濾過原酒」    | (2) 東鶴酒造「東鶴 特別純米酒」                  |
| (3) 宗政酒造「はなmunemasa 純米吟醸 -15」 | (4) 天山酒造「七田(しちだ) 純米 おりがらみ」          |
| (5) 古伊万里酒造「古伊万里 前(さき) 純米吟醸」   | (6) 窓乃梅酒造「特別純米 窓乃梅」                 |
| (7) 天吹酒造「天吹 純米吟醸 壽限無 生」       | (8) 基山商店「基峰鶴(きほうつる) 甘口純米吟醸」         |
| (9) 富久千代酒造「鍋島 純米吟醸 山田錦」       | (10) 幸姫酒造「純米吟醸 幸姫 DEAR MY PRINCESS」 |
| (11) 大和酒造「大和 春の海 純米吟醸 生」      | (12) 光武酒造場「手造り純米酒 光武」               |

写真前段左より 蔵元名「提供銘柄」

- |                                |                              |
|--------------------------------|------------------------------|
| (13) 松尾酒造場「宮の松 純米吟醸」           | (14) 五町田酒造「東一 山田錦純米吟醸」       |
| (15) 瀬頭酒造「純米大吟醸 褒紋東長」          | (16) 矢野酒造「肥前蔵心 特別純米 超辛口 生原酒」 |
| (17) 鳴滝酒造「聚楽太閤 純米スパークリング」      | (18) 馬場酒造場「能古見 純米吟醸 あらばしり」   |
| (19) 松浦一酒造「純米大吟醸 松浦一」          | (20) 小松酒造「万齢 純米吟醸 希(のぞみ)」    |
| (21) 井手酒造「特別純米 うれしの地酒 古湯(ことう)」 | (22) 樋渡酒造場「純米酒 万里長」          |

※提供銘柄は、急遽予告なく変更になる場合がございます。

### 本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先

■本リリースに関する問い合わせ

佐賀県 広報広聴課 担当：檜崎(ならざき) TEL：090-1197-2760 E-mail: [narazaki-masahiko@pref.saga.lg.jp](mailto:narazaki-masahiko@pref.saga.lg.jp)

■「SAKURA CHILL BAR by 佐賀ん酒」に関する問い合わせ

さが県産品流通デザイン公社 担当：中島 TEL：0952-20-5601 E-mail: [sakurachillbar\\_sagasake@mb.infosaga.or.jp](mailto:sakurachillbar_sagasake@mb.infosaga.or.jp)

## 【補足資料】提供おつまみ、ソフトドリンクについて

おつまみは茶道家・松村宗亮による監修のもと、日本酒に合う佐賀名産品6種を盛り合わせてご提供いたします。また、お酒が飲めないお客様用に佐賀県産のみかんジュースを一種ご用意いたします。



### ■ おつまみ

写真上段左より 商品名（メーカー名）

- (1) アスパラの漬物 浅漬（よしこちゃんの畑）
- (2) 九州・唐津産 うまかあ〜いりこ天(有限会社丸洋商会)
- (3) 佐賀海苔®(佐賀県有明海漁業協同組合)

写真中段

- (4) 山ん鶏スモークチキン（株式会社百姓屋）

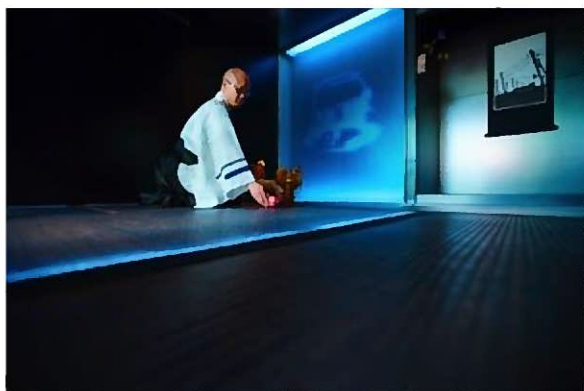
写真下段左より

- (5) サクッ！とのり しょうゆ味（合同会社佐賀市漁村女性の会）
- (6) 有機ドライ温州みかん（スライス）（佐藤農場株式会社）

### ■ ソフトドリンク

さがみかん100（株式会社ジェイエイビバレッジ佐賀）

## 【補足資料】「松村宗亮」について



裏千家茶道准教授 茶道教室SHUHALLY代表

学生時代ヨーロッパを放浪中に日本人でありながら日本文化を知らないことに気づき、帰国後茶道を始める。

茶の湯をもっと自由に！もっと愉しく！

というコンセプトによる活動が共感を呼び今までに海外10カ国や首相公邸などから招かれ多数の茶会をプロデュース。コンテンポラリーアートや舞踏、ヒューマンビートボックス、漫画等、他ジャンルとのコラボレーションも積極的におこなっている。

### 本件に関する報道関係の方からのお問い合わせ先

#### ■ 本リリースに関する問い合わせ

佐賀県 広報広聴課 担当：檜崎（ならざき） TEL：090-1197-2760 E-mail: [narazaki-masahiko@pref.saga.lg.jp](mailto:narazaki-masahiko@pref.saga.lg.jp)

#### ■ 「SAKURA CHILL BAR by 佐賀ん酒」に関する問い合わせ

さが県産品流通デザイン公社 担当：中島 TEL：0952-20-5601 E-mail: [sakurachillbar\\_sagasake@mb.infosaga.or.jp](mailto:sakurachillbar_sagasake@mb.infosaga.or.jp)