

# PRESS RELEASE

2022年9月9日UPSTART TOKYO 株式会社

**秋の風物詩『ひやおろし』が 盛り沢山！ 渋谷の日本酒ダイニング sakeba  
日本酒飲み比べし放題を9月9日から11日間限定で実施！**

2022年9月9日(金)～9月19日(月)の11日間限定

飲食事業を手掛ける食のプロ集団、UPSTART TOKYO 株式会社(本社:東京都豊島区池袋2丁目53-10 第10 マツモビル 7F、代表:坂本大輔)は運営する渋谷の日本酒ダイニング sakeba(所在地:東京都渋谷区渋谷3-15-2 コンパルビル 7F、代表:坂本大輔)は、旬の秋酒堪能！日本酒飲み比べし放題を、2022年9月9日(金)～9月19日(月)の期間限定で提供します。



## 「渋谷の日本酒ダイニング sakeba」とは

「渋谷の日本酒ダイニング sakeba」(以下、「当店」)は、渋谷駅新南口から徒歩3分。渋谷の喧騒から離れ、落ち着いた雰囲気の中日本酒と和食をゆっくりとご堪能いただける日本酒ダイニングです。日本酒メニューは米と米麹のみで醸された「純米酒」がメイン。四季折々の様々なタイプの日本酒は、お食事との相性など幅広い楽しみ方を提案しております。「日本の中心地、渋谷から日本の文化を紡いでいく」というコンセプトの元、日本の伝統的な窯元の酒器を使用し、日本酒の造り手である蔵元のストーリーを伝える事にもこだわっております。ぜひ当店で、あなたがまだ出会ったことがない、日本酒の新しい楽しみ方をご体験ください。

**UPSTART**  
TOKYO

【本件に関するお問い合わせ】

UPSTART TOKYO PR事務局 担当:新垣

電話番号:03-5924-6844

E-mail:info@upstart-tokyo.com

## 「渋谷の日本酒ダイニング sakeba」の特徴

### 1.通も唸る隠れた銘酒×こだわりの和食とのペアリングを愉しむ大人の隠れ家日本酒バー

当店では全国各地のこだわりの日本酒をラインナップ。日本酒専門店ならではの日本酒と和食とのペアリングをお楽しみいただけます。通の方も唸る新たな銘柄との出会いにもご期待ください。

### 2.日本酒や和食を通じて感じる四季

日本には四季があるように、食材や日本酒にも季節にあった楽しみ方があります。sakebaでは、日本酒や和食を通じて四季を感じてもらうために、季節限定メニューをご用意しています。ぜひご利用くださいませ。

### 3.日本の中心地、渋谷から発信する日本文化の魅力

「日本の中心地、渋谷から日本の文化を紡いでいく」というコンセプトの元、当店では日本酒の魅力・日本の文化を発信する為、日本酒の造り手である蔵元のストーリーも一緒に伝える事を大事にしております。「どんな人が、どんな思いで醸した日本酒かを知って飲むとお酒はもっと美味しくなる」を体験できる日本酒バーです。

### 【会社概要】

- 商号:UPSTAR TOKYO株式会社(アップスタートトーキョーカブシキガイシャ)
- 代表者:坂本 大輔(サカモト ダイスケ)
- 所在地:〒171-0014 東京都豊島区池袋2丁目53-10 第10 松本ビル 7F
- 電話:03-5924-6844
- 業種:飲食
- 上場先:未上場



UPSTAR  
TOKYO

【本件に関するお問い合わせ】

UPSTAR TOKYO PR事務局 担当:新垣

電話番号:03-5924-6844

E-mail:info@upstart-tokyo.com

## 旬の秋酒を堪能！日本酒飲み比べし放題について



本キャンペーンでは、旬の秋酒を堪能できる日本酒飲み比べし放題を、2022年9月9日(金)～9月19日(月)の11日間限定で開催します。

### 概要

日本酒愛好家たちが毎年心待ちにしている秋の季節酒「ひやおろし」。

ひやおろしは、春に絞った日本酒を火入れと呼ばれる加熱処理を一度だけ行い、夏の間に熟成させて出荷させる日本酒のことです。

通常の2回火入れを行った日本酒と違い、「ひやおろし」は新酒をほどよく熟成させる事によって、まろやかさと深みが増した味わいです。

冷酒や常温で飲むのもおすすめですが、旨味やコクが増す燗酒で飲むのもおすすめとなっております。ぜひこの機会に、当店でひやおろしの日本酒をご堪能ください。

### 飲み比べし放題メニュー

#### 【秋酒】

- ・龍勢冷やおろし -八反35号-特別純米
- ・陸奥八仙 緑ラベル 特別純米ひやおろし
- ・楯野川 純米大吟醸 源流冷卸
- ・鶴齢 特別純米 ひやおろし
- ・寿喜心雄町 純米吟醸

#### 【地酒】

- ・土佐しらぎく 純米吟醸 美潮 雄町
- ・米鶴 ピンクのかっぱ純米酒
- ・陸奥八仙 V1116 ワイン酵母仕込み
- ・SakeBase風の森 山田錦 857



日本酒飲み比べし放題2時間プラン:3,500円(税込)

各コースの飲み放題延長:1時間1,100円(税込)

※時期によって日本酒のラインナップが変更する場合がございます。ご了承ください。



#### 【飲み比べし放題 概要】

- 実施内容: 日本酒飲み比べし放題
- 実施店舗: 渋谷の日本酒ダイニング sakeba
- 実施期間: 2022年9月9日(金)～9月19日(月)

#### 【実施店舗概要】

- 店 名: 渋谷の日本酒ダイニング sakeba
- 住 所: 東京都 渋谷区渋谷3丁目15-2 コンパルビル 7F
- 営業時間: 17:00-23:00 (L.O. 22:30)
- 公式HP: <https://sakeba.me/>

### 「UPSTART TOKYO」とは

私たちは、2020年創業で10店舗の飲食店を運営する外食企業です。

日本の首都『TOKYO』を出発地点として何も持っていないゼロから現代社会を駆け上る

「UPSTART」の日本語訳は『成り上がり者』です。

成り上がるとは、「低い地位・身分の者が高い地位・身分にのぼる」ことを意味します。

我々『UPSTART TOKYO』はまだ何も成し遂げていない、何も創造していない、はじまったばかりの組織です。

多様な仲間と共に、日本の食文化をブチあげることがUPSTART TOKYOの使命です。

UPSTART  
TOKYO

【本件に関するお問い合わせ】

UPSTART TOKYO PR事務局 担当: 新垣

電話番号: 03-5924-6844

E-mail: [info@upstart-tokyo.com](mailto:info@upstart-tokyo.com)