



プレスリリース
報道関係者各位

2025年6月3日
ハレクラニ沖縄

ハレクラニ沖縄 日本料理「青碧蒼」にて獺祭ペアリングディナー 『青の余韻に耽る饗宴』を開催

ハレクラニ沖縄（所在地：沖縄県国頭郡恩納村名嘉真 1967-1 総支配人：福永 健司）は、2025年10月25日(土)、日本料理「青碧蒼」において、世界の舞台で人々を魅了する、日本酒「獺祭(だっさい)」を迎えてこの日限りの”宴”を開催します。つきましては、下記の通りご案内申し上げます。

URL: <https://www.okinawa.halekulani.com/news/283/>

青の余韻に耽る饗宴

日本料理「青碧蒼」のメニューを監修する東京「神楽坂くろす」の黒須浩之氏が、空の青、海の碧、山の蒼が美しい沖縄の大自然の豊かな食材と日本各地の四季の味覚を取り入れた料理を提供します。今回の特別な料理は、日本酒の熟成とともに味わいが深まることを象徴する「杉玉」の青の移ろいに着想を得ています。杉玉を連想させるような盛り付けに加え、獺祭の酒粕や新生炭酸水を料理に使用します。さらに、米国ニューヨーク州で作られる”DASSAI BLUE”を含む6種類の銘柄の獺祭とのペアリングをご用意しています。獺祭ブランドディレクターとして活躍される松藤直也氏にもお越しいただき、秋の夜にふさわしい日本酒と会席料理の青の余韻に耽る一夜をお過ごしください。

獺
祭



獺祭ブランドディレクター 松藤直也氏

今回の開催は、世界 30 か国以上で愛され、グローバルに評価される『獺祭』と、唯一無二のラグジュアリーリゾートを目指すハレクラニ沖縄の想いが重なり、実現いたしました。近年、伝統的な酒造りがユネスコ無形文化遺産に登録されるなど、日本酒の魅力が世界へと広がる今、この特別な一夜を皆さまにお届けします。



日本料理「青碧蒼」店内



黒須浩之氏

「青の余韻に耽る饗宴」の概要は次のとおりです。

開催日：2025年10月25日(土)

時間：18:00 開場 18:30 開宴

場所：ハレクラニ沖縄 サンセットウイング5階ロビーフロア 日本料理「青碧蒼」

内容：黒須浩之氏監修の会席コースと獺祭ペアリング

※当日は、黒須氏に加えて、獺祭ブランドディレクターの松藤氏も会場にて皆さまをお迎えいたします。

料金：40,000円(獺祭ペアリング、税金・サービス料を含みます)

定員：30名様

ご予約・お問い合わせ

オンライン予約：https://halekulaniokinawa.jp/dassai_aomi_dinner

TEL：098-953-9530 (ハレクラニ沖縄 レストラン予約 10:00～18:00)

※実施内容は、予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

公式サイト宿泊予約で獺祭オリジナルアイテム特典付きプラン

この「青の余韻に耽る饗宴」の開催を記念して、イベント参加に加え、当日の宿泊に獺祭オリジナルアイテムが付いた特別プランをご用意いたしました。



客室イメージ (デラックスオーシャンビュー)

プラン名：日本料理「青碧蒼」×「瀬祭」一夜限りのディナーイベント

宿泊日：2025年10月25日(土)

料金：2名様一室 デラックスオーシャンビュー 183,426円

*青の余韻に耽る饗宴ディナーイベント・朝食、税金・サービス料を含みます。

特典：瀬祭 純米大吟醸 45 にごりスパークリング (180ml) 2本

瀬祭 フェイシャルマスク (25ml x 2枚) 2セット

瀬祭の発酵技術から生まれた新生炭酸水 (250ml) 2本

URL：https://halekulaniokinawa.jp/dassai_stay



瀬祭 純米大吟醸 45
にごりスパークリング



瀬祭の発酵技術から生まれた
新生炭酸水



瀬祭 フェイシャルマスク

株式会社瀬祭 執行役員 ブランドディレクター 松藤直也氏プロフィール

1983年生まれ、山口県出身。2008年に旭酒造株式会社(当時)に入社し、蔵人として酒造業務に従事する。2011年には新設された麹室の責任者に就任し、麹室チームをまとめる。2015年、本社蔵の建て替えに伴い、本社蔵の初代工場長(役職名は当時)に就任。全製造員を束ねる工場長を経て、2016年10月に営業部へ転属。2017年1月に営業部長に就任し、同年10月には米国酒造プロジェクト担当を兼務する。日本国内の営業部長の傍ら、米国酒造の設計から製造設備の選定まで、製造に関わるすべての業務に関わり、2018年10月取締役営業部長に就任。2022年3月取締役を退任し、DASSAI USA INCのCTO(チーフ・テクノロジー・オフィサー)に就任し、2023年1月に米国へ赴任。NY蔵の製造責任者として、代表銘柄「DASSAI BLUE」の基礎をつくりあげた。2024年11月に日本に帰国し、製造・営業に加えて、米国での酒造りすべての経験を活かして、瀬祭ブランドディレクターとして、山口県を拠点に国内外での業務に従事する。

株式会社瀬祭について

株式会社瀬祭(2025年6月1日「旭酒造株式会社」より社名変更)は、1948年に山口県岩国市に本社を構え、創業。より美味しい酒を探求し、変化し続けることが新しい伝統を創ると考え、酔うためではなく、楽しむためのお酒を求めて、真に「美味しい」と信じる純米大吟醸「瀬祭」を醸しています。酒米の王様と称される「山田錦」を使用し、精米歩合を極限まで磨き上げることで繊細な味味を実現、その品質は国内外で認められ、現在では30か国以上に輸出されており、海外市場でも高い評価を得る。また、2023年には米国ニューヨーク州で「DASSAI BLUE SAKE BREWERY」をオープン。2025年人類初、宇宙で酒造りに挑戦。人生に楽しみと彩りを与える酒造であることを目指す。

ハレクラニ沖縄 日本料理「青碧蒼」コンサルタント 黒須浩之氏プロフィール

1964年新潟県出身。和食の名店で研鑽を積み、ザ・リッツ・カールトン東京では和食レストランをミシュラン一つ星へと導いた実績を持つ。2008年に東京・神楽坂で、「神楽坂くろす」を開業。和の伝統と現代の感性を融合させた、“究極の引き算”と称される繊細な料理で、多くの美食家を魅了してきた。国内外のラグジュアリーホテルやレストランとのコラボレーション、料理監修、メニューなども幅広く手がける。2023年秋よりハレクラニ沖縄の日本料理「青碧蒼」のコンサルティングシェフとして参画し、日本各地の旬の食材を主軸に、沖縄の風土や素材を生かし、季節ごとのメニューを監修している。

ハレクラニ沖縄について

ハワイを代表するホテル「ハレクラニ」の2つ目のホテルであり、ハワイ以外では初のホテルである「ハレクラニ沖縄」は沖縄本島の恩納村に位置するラグジュアリーなビーチリゾートです。周囲の地理的景観を生かして建設されたこのホテルは、沖縄海岸国定公園内の約8万7,000㎡におよぶ敷地面積と豊かな自然に囲まれ、全長約1.7kmの海岸線に沿って面しています。4つの個性あふれるレストランをはじめ、バーやBBQエリア、スパハレクラニ、フィットネスジム、ラグジュアリーなブティック、約200㎡の広さを持つ会議・コンベンションスペース、5つのプール(屋外4、屋内1)など、多彩な施設を備えています。メインプールの「オーキッドプール」は、ハレクラニのシンボルであるカトレアを約150万個ものモザイクタイルで描いています。ハレクラニ沖縄は世界の中で最も特別でラグジュアリーなホテルだけが加盟できるザ・リーディングホテルズ・オブ・ザ・ワールド(LHW)の、日本で3番目の加盟ホテルです。また、2023年より、ラグジュアリー・トラベラーとホテルやクルーズなどをつなぐ世界的ラグジュアリー・トラベル・ネットワーク「ヴァーチュオソ(Virtuoso)」に、沖縄のホテルで唯一加盟しています。

<報道関係者からのお問い合わせ先>

ハレクラニ沖縄 プレス担当：眞榮城（まえしろ）

TEL：098-953-8600（ホテル代表）

E-Mail：press@halekulaniokinawa.com