

<NEWS RELEASE>

報道関係各位

2024年4月12日

GINZA SIXリテールマネジメント株式会社

<GINZA SIX GOLDEN WEEK>

《4月26日～28日開催》銀座の名店が三原テラスに集結！

GINZA SIX MIHARA LOCAL MARKET

～クラフトビールと銀座のおつまみ～

銀座エリア最大の商業施設「GINZA SIX」では、2024年4月26日（金）～4月28日（日）までの期間中、東京とローカルをつなぐフリーマガジン『メトロミニッツ』とコラボレーションし、昨年好評を博した「MIHARA LOCAL MARKET」第二弾を開催します。

今回は「クラフトビールと銀座のおつまみ」をテーマに、銀座エリアの名店がGINZA SIXの三原テラスに集結。人気ショップ「Ladybirds Bottle Shop Tsukiji」が厳選した国内外のクラフトビールや、本イベント限定のオリジナルビールを販売するほか、老舗喫茶店「みやざわ」の名物サンドイッチ、全国からビールファンが集まる「麦酒屋るぷりん」がつくる ホップが香るもちもちおつまみホップリーニなどを展開します。また、GINZA SIXからは13F「てんぷら山の上 Ginza」が参加し、人気の手土産ばら巻きを数量限定で販売。その他、銀座の名店が続々登場します。

さらに、メトロミニッツ編集部がGINZA SIX館内で人気のクラフトビールに合うおつまみを4種ピックアップ。本イベントのキービジュアルともなっているイラストレーターのさてとサラダさんのイラスト入りオリジナルトートバッグに入れ、数量限定で販売します。

グルメの街・銀座の名店の味を一同に楽しめるイベントを、初夏のこちよいテラスにてお楽しみください。



<概要>

【日 時】2024年4月26日（金）～28日（日） 11:00～18:00
（最終日は～17:00）

【場 所】GINZA SIX 2F 三原テラス

※クラフトビールや各種メニューは数に限りがございます。

※販売方法などイベント詳細はメトロミニッツのWEBにてご確認ください。

（4月23日公開予定）

※当日の販売状況などはメトロミニッツインスタグラム@metrominlocalrhythmをご確認ください。

※内容は予告なく変更になる可能性がございます。

※荒天の場合は中止となります。



GINZA SIX MIHARA
LOCAL MARKET
4.26-28

Produced by
metromin.

EVENT
クラフトビールと
銀座のおつまみ
at 2F 三原テラス



〈イベント参加店舗〉

・クラフトビール

人気ショップ「Ladybirds Bottle Shop Tsukiji」が厳選した国内外のビールを販売。イベント限定オリジナルビールのお披露目も！一例をご紹介します。



【埼玉】 麦雑穀工房マイクロブルワリー
Mandarin Pop

有機農業の里、小川町にある気鋭ブルワリーと「メロミニッツ」、「レディバード」が組んだオリジナルビール。夏みかんと福来みかんの風味がポンポンはじける弾けるごきげんな味わい。



【三重】ひみつビール
フラッシュラガー

ブルワリーで栽培したレモンを、木1本分使用。爽やかな香りにモルトのコクが相まって、ごくごく飲めるリフレッシュな1本に。料理の油をさっぱり切るから、おつまみを合わせればエンドレスに楽しめます。



【北海道】Brasserie Knot
FLOWER

国内外で活躍してきたレジェンド醸造士・植竹大海さんが2022年に設立した「ブラッスリーノット」。フラッグシップのこちらは、オレンジビールとコリアンダーがふわりと香る、優しい口当たりのホワイトビール。



【スウェーデン】Stigbergets Bryggeri
Killer Pale

近年、クラフトビール業界の注目を集める、NZ産ソーヴィニヨンブラン種のブドウから抽出したパウダー「ファンタズム」を使用。ホップとの相乗効果で香りがぐんと広がって、ひと口飲めば気分はトロピカル！



【ノルウェー】Amundsen Brewery
RAY RAY JUICE 2.0

個性的なビールを次々生み出す北欧から、リッチなスムージーサワーが到着。マンゴー、ピーチ、マンダリンのほか、隠し味にマシュマロを使用。濃厚なフルーツ感とほどよい酸味、バニラの香りがクセになりそう。



【スペイン】Naparbeer
RISING

手がけるのはラガーに定評のある老舗ブルワリー。柔らかな炭酸の中に、コーヒー、チョコレート、ナッツ、レーズンの香りが重層的なハーモニーを奏でます。複雑味のあるフルボディながら後味はさっぱり！

・おつまみ

GINZA SIXのご近所の名店からビールに合うおつまみが集あ。



みやざわ
サンドイッチ

多忙な銀座のビジネスマンの憩いの場、創業1983年の老舗喫茶店「みやざわ」。名物のサンドイッチは境界の高級クラブ御用達の「お夜食」としても有名です。一番人気の「たまごサンド」は、なんと一日100食売れることもあるとか。今回はそのたまごサンドに、きゅうりがアクセントのハムサンドを合わせた「ハムミックスサンド」を販売。通常店では16時以降しか注文できないサンドイッチが、時間問わず食べられるチャンスです。創業以来使い続けているというふわふわのパンと、ごくシンプルに味付けされた具材のコンビネーションは、上品で飽きの来ないザ・王道の味わい。心まで癒される滋味深さに、長年変わらずに愛される理由がうかがえます。



あなご屋銀座 ひらい
めそっこ箱めし あなご佃煮

古きよき昭和の風情を残す銀座五丁目の路地奥、ランチ時には行列ができる人気店が「銀座ひらい」。日本橋の老舗有名店で長く店長を務めたオーナーが独立、開業した店とあって、素材のよさには並々ならぬこだわりが。穴子は基本、「めそっこ」と呼ばれる体長20cmほどの小ぶりなものを使用。身がほどよく締まり、江戸っ子から最上級として好まれてきた穴子なのだとか。看板メニューの「めそっこ箱めし」は、ふっくら炊きあげた煮穴子と、香ばしく焼いたかば焼きを1本ずつのせた、なんとも欲張りな1品。甘辛い味付けの「あなご佃煮」は、つついとお酒が進む味わいです。「和食ってビールに合う！」を体感できる2種のおつまみ、どちらもお見逃しなく。



麦酒屋るぷりん
ホップリーニ

ぷっくりとした姿がかわいいフィンガーフードの正体は、イタリアの揚げパン風おつまみ「ゼッポリーニ」の進化版。むっちり、もちもちの生地をひと口かめば、鼻を抜ける爽やかな香りとほろ苦さにびっくり。ホップを生地に練り込むアイデアに脱帽です。手がけるのは、夜な夜な全国からビールファンが集まる「麦酒屋るぷりん」。有名どころからニューフェイスまで、絶対に外さない国産クラフトビールのラインナップはさることながら、それぞれの食材に心がこもっていることが伝わる丁寧な料理も店の代名詞。これに合わせるなら、しっかり苦いIPA？ それともさっぱり飲めるラガー？ ペアリングの楽しみが広がる、ビールのためのおつまみです。



王子サーモン
王子のスマーク鮭ジャーキー



てんぷら山の上 Ginza
ばら巻き

1日30個限定でGINZA SIXのおつまみセットの販売も！

GINZA SIX館内のお店からクラフトビールに合うおつまみをピックアップ。「甚五郎」、「いまでや銀座」、「荻野屋」。「Cocolo Kitchen KYOTO」の4商品が入ったおつまみセットを、イラストレーターのとサラダさんによるイラストが入ったオリジナルトートバッグに入れて限定販売します。



〈GINZA SIXで見つけるお酒のおとも〉

・ワインに合うおつまみ



ホテルショコラ[B2F]
ハイカカオバトンアソート
1,400円

ロンドン発のチョコレート専門店で見つけたのは、チョコレートと赤ワインの鉄板コンビをよりマニアックに楽しめる詰め合わせ。まろやかな65%、芳醇な70%、重厚感のある85%と、カカオ含有率の異なる3種のバトンチョコは、それぞれの個性がワインの味わいと重なり、口中で七変化。ペアリングの醍醐味を味わえます。



綾farm [B2F]
果実のかげら
2,350円

ワインバーの定番おつまみ・ドライフルーツ。旬の国産フルーツを約2週間かけて丁寧に仕上げた「綾farm」のセミドライフルーツなら、ぎゅっと凝縮された果実の風味が、ワインのおいしさを数ランク引き上げてくれそう。8種のフルーツ入りで、まるで宝箱みたい。ワインと一緒に贈り物にしても喜ばれるはず！



パティスリー GIN NO MORI [B2F]
森の恵み
3,132円

生地の倍量以上のナッツやドライフルーツを練り込み、上にもふんだんにトッピング。自然豊かな岐阜県・恵那のパティスリーが作るケーキは、さまざまな素材が複雑な味わいのハーモニーを奏でます。合わせるなら、同じ複雑味を持つヨーロッパの赤ワインを。長く続く心地良い余韻から、静かな森の情景が思い浮かびます。



AROMA TRUFFLE[B2F]
アロマ ブラックサマー
トリュフチップス (オリジナル)
2,160円

封を開けた瞬間、驚くほど芳醇なトリュフの香りに包まれる贅沢なポテトチップス。香りが豊かなのにしつこくないのは、イタリアのトリュフハンターが厳選した高級黒トリュフなど原料にこだわっているから。主張の強いワインと合わせれば、味わいの輪郭がさらにクリアに際立って、忘れられないペアリング体験に。

・ビールに合うおつまみ



OSMIC FIRST [B2F]
QUEENTマトジュース(180ml)
2,700円

フルーツ並みの甘さを持つマトを、砂糖や塩、水一滴さえも加えずジュースに加工。まるでフルーツソースのような濃厚さは、そのまま飲むのももちろん、カクテルにしても美味！ 中でも「レッドアイ」は、ビールの苦味、トマトの甘みと旨みが見事に調和。グラスに注ぐだけの手軽さで、プロ並みの完成度に仕上がります。



Viennoiserie JEAN FRANÇOIS [B2F]
枝豆とチーズのトリュデュ
324円

「M.O.F. (フランス国家最優秀職人賞)」受賞シェフの精神を受け継ぐ人気ベーカリーでセレクトしたのは、おつまみの代表選手・枝豆とチーズを練り込んだハードパン。チーズはゴーダとチェダーの2種を使い、アクセントにはたっぷりの黒こしょう。もちもちの生地を噛むほどに旨みが広がり、ビールを飲む手が止まらない！

・日本酒に合うおつまみ



甚五郎[B2F]
京七味
450円

明治40年創業の日光の老舗米菓店「石田屋」が展開するブランド「甚五郎」。手頃な価格と量がうれしい小紋シリーズの中でも、お酒のおともにも大好評なのがこちら。かりっと香ばしいせんべいに京七味をまぶしたピリ辛仕立てで、プチサイズながらインパクトは充分。同じくお米が原料の日本酒の風味を、スパイスに盛り上げます。

・ウイスキーに合うおつまみ



マーロウ[B2F]
カスタードプリン
756円

名店「マーロウ」のプリンは、素材の良さが伝わるシンプルな味わいが信条。バニラ香やカラメル香を感じるウイスキーを合わせると、目からうろこのマッチング！ 余計なものが入らないストレートなおいしさが、お酒を一層引き立てます。トレンドに流されないちょっぴり硬派なイメージも、ウイスキーとの共通点かも。

〈GINZA SIXの名角打ち〉



いまでや銀座[B2F]
KOKUTO DE LEQUIO 1本 3,080円
黒糖そらまめ 1袋 1,371円
 ※角打ちは30ml 300円～

酒通が通う酒販店としてトップに名が挙がる「いまでや」。特に国産酒の品揃えのすばらしさは、業界内でも、つとに知られる存在です。現在6店舗を運営する中で、もっともハイエンドなのが銀座店。インバウンドの富裕層だけでなく、海外のトップシェフやソムリエもこぞって立ち寄り、いわば東京の酒シーンのど真ん中。旬の話題を知りたいければ、まず立ち寄っておくのが正解です。オープンな雰囲気角打ちスペースは、常時10種ほどのお酒がラインナップされ、他店舗では出さない高級酒やレア酒との遭遇もタイミング次第。さまざまな飲み方の提案や作家ものの酒器での提供など、ただの有料試飲とは一味も二味も違うかわりに、お酒への愛がにじみます。



ワインショップ・エノテカ[B2F]
パソ・ダス・ブルーシャス 1本 2,970円
陸奥湾産ベビー帆立のオイル漬け 799円

「エノテカ」といえば、毎年数千種！のワインを自社輸入するワインの専門商社。その強みを存分に活かしているのが、直営店では最大級の敷地面積を誇るGINZA SIX店。今晚飲みたい気軽なワインから記念日向けのワインまで、1600本以上が揃うというから驚きです。角打ちのメニューももちろん大充実。常時28種類、価格帯も一杯600円台から3,000円近いものまで、気分に合わせてよりどりみどり。座り心地の良いソファ席が並び、バー気分でゆったりくつろげるのもここならではの。週末に開催されるイベントでは、海外の人気生産者自ら試飲をふるまうことも。ここは大人のワンダーランド？ワイン好きならすぐに駆け付けるべし！

■GINZA SIXグルメのシーズン特集

2024年のニュートレンドを提案！スパークリング×スイーツのペアリング。

初夏の清々しさを謳歌する季節にトライしたいのは「泡とスイーツ」の愉しみ。一口に「泡」と言っても、美泡が喉をくすぐるシャンパーニュはもちろん、スパークリングの日本酒やハーブが香るビール、ウイスキーソーダなどバリエーションは実に豊か。今年のゴールデンウィークは、アフタヌーンティーならぬ「アフタヌーンスパークリング」をご提案します。

WEB:https://ginza6.tokyo/gsix2024/food_earlysummer

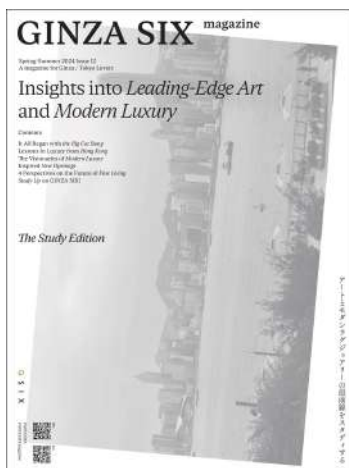
(4月17日公開予定)



2024年のニュートレンドを提案！
 スパークリング×スイーツのペアリング。

■『GINZA SIX magazine Issue 12』発刊のお知らせ

テーマ:アートとモダンラグジュアリーの最前線をスタディする



年2回発行しているGINZA SIXのブランディングマガジン『GINZA SIX magazine』の最新号であるIssue 12のテーマは「アートとモダンラグジュアリーの最前線をスタディする」。

GINZA SIXのシンボルでもある中央吹き抜け空間のアートが約1年半ぶりに新作となり、現代美術作家ヤノベケンジによる《BIG CAT BANG》をお披露目。巻頭では、ヤノベケンジのインタビューのほか、アジアのアートシーンをリードする香港にも目を向けながら、GINZA SIXの現代アートとの関係を深堀りしています。

また、GINZA SIXのプレミアムラウンジ「LOUNGE SIX」の提携施設であり、香港を代表するラグジュアリーショッピングモール「LANDMARK HONG KONG」のメンバーシップサービスやモダンラグジュアリー戦略、キーパーソンにも取材。

様々な視点からモダンラグジュアリーの趣向や感性を定義することで、その最前線を学ぶ一冊としました。

※2024年4月18日(木)より、GINZA SIX館内にて配布。なくなり次第終了。

※2024年5月3日(金・祝)以降、順次WEBサイトでも誌面の転載が公開予定。

■2024年春のリニューアル続報

BABY DIOR／ベビー ディオール 4F

GINZA SIXにベビー ディオールが誕生

メゾンの旗艦店「ハウス オブ ディオール ギンザ」に隣接するGINZA SIXにベビー ディオール プティックがオープン。コーデリア・ドゥ・カステラーヌがベビー ディオールのためにかねてより実現したいと考えていたたくいまれなセレクションには、「ボンヌ エトワール」オードゥ ソントゥールやスキンケアアイテムに加え、日本と花々の伝統あるつながりに魅力的なオマージュを捧げたプリーツドレス、背中に「TOKYO」と刺繍されたTシャツ、愛くるしいテディベアなどの限定商品が加わります。

【カテゴリー】 ベビー、キッズ

【出店状況】 新店

【オープン日】 2024年4月11日(木)

DIOR^{baby}R

■期間限定のポップアップショップ

<FASHION>

GANNI／ガニー 3F

コペンハーゲン発のブランド、GANNI(ガニー)がポップアップストアを開催中。六角形のシルエットが特徴的なリサイクルレザーを使用したアイコンバッグ“BOU BAG”をはじめ、“HELLO, WORLD!”をテーマとした2024年春夏コレクションを展開します。

【展開期間】 ~5月7日(火)



Bibiy./ビビィ 4F

2019年に設立されたBibiy.は、華やかな庭をテーマに気品ある女性の中に秘める力強さを表現したコレクションを展開しています。“Girls just want to have fun”誰かに左右されず、その日の気分で選んだお洋服を纏って欲しいというディレクターの思いから創りだされました。GINZA SIX先行アイテムやニューライン初披露など幅広いラインナップをご用意しました。

【展開期間】 2024年4月16日(火)~4月30日(火)



KEITA MARUYAMA／ケイタ マルヤマ 4F

「晴れの日に着る服・心を満たす服」をコンセプトに、繊細な手仕事と大胆な色づかいのフェミニンでエイジレスなデザインは、KEITA MARUYAMAの考える新たなモードエレガントを提案している。2024年にブランド30周年を迎え、24SS新作コレクション「Bisous du Paradis」に加えて、30周年特別アイテムもご用意しています。

【展開期間】 2024年5月1日(水)~5月14日(火)



<ART>

Artglorieux GALLERY OF TOKYO / アールグロリユー ギャラリー オブ トーキョー

5F

展示タイトル「SIGNS OF A NEW CULTURE vol.19～時代をつくるアーティストたち～」

時代性を求めた、既存の芸術表現にとらわれない新しいコンセプチュアルな作品は、私達に衝撃を与え想像力を掻き立てます。また、音楽やファッションと融合し、より身近に感じることができるようになったアートは、ますます複雑化、拡大しながら影響力を増し、単なるブームからカルチャーへと進化。こうしたアートカルチャーを担う今人気のアーティストから、今後アートシーンを賑わせるであろうニューウェーブの作品までを集積いたします。

【展 開 期 間】 2024年4月25日(木)～5月8日(水) ※最終日は18:00閉場



銀座 蔦屋書店 / ギンザ ツタヤショテン

6F

展示会タイトル「玄, 검정, BLACK」

本展では、国際的にも注目されている韓国のアート市場で精力的に活動する6名のアーティストが、黒が持つ伝統的な意味を再考し作品として表現します。朝鮮時代、黒は当時の人々に「空の色」とも呼ばれ、祭祀に使用されるなど重要な色と定義されてきました。そして、すべての色という認識とともに、理想世界の色と考えられ愛されていました。しかし現在では、西洋の色の概念の影響を受け、その伝統的な意味が消え、死など他の意味を持つ色として認識されています。「色」というものが国や時代背景によって変化してきたその意味について、考えてみるきっかけを与えてくれる展示となっています。

【アーティスト名】 ハ・テイム / Ha Taeim、ホ・オン / Heo-on、チョン・ユミ / Joung Yumi、ムナッソ
／MOONASSI、パク・ソンオク / Park Sungok、シユム / Shumu

【展 示 場 所】 銀座 蔦屋書店 GINZA ATRIUM

【展 開 期 間】 2024年4月13日(土)～4月24日(水) ※最終日18:00閉場



<FOOD>

h.u.g-flower / ハグフラワー

B2F

小麦粉を一切使わない、身体にも優しいグルテンフリーのチーズケーキ専門店。有機農法で作られたバニラビーンズをたっぷりを使用し、乳製品は全て北海道産を使用。素材にこだわって作られたチーズケーキは、濃厚な味わいと爽やかな酸味で口福感を誘います。先行限定販売となる初のカップスタイルもお楽しみください。

【展 開 期 間】 ～4月28日(日)



京玄米茶 上ル入ル / キョウゲンマイチャ アガルイル

B2F

京都・宇治田原製茶場から誕生した玄米茶専門ブランド。「玄米茶の原点」をテーマに、現在主流である炒り米ではなく、備長炭炭火炒り餅と宇治茶をブレンドし、ルーツを再現。突き抜ける香ばしさに気分がアガル！新しいお茶です。季節限定品や様々なギフト、オリジナルマグボトルなどが豊富に揃います。

【展 開 期 間】 ～5月12日(日)



Butters／バターズ B2F

New Traditional Craft. 世界中から特徴的なバターを探し歩き、選び抜いたバターとバターの仲間たちを堪能できるクラフトバタースイーツができました。素材本来の良さを生かしながら、長年受け継がれた伝統的なレシピや製法を常識に捉われない組み合わせによって新たな価値を生み出し、これから先の未来につづくクラフトバタースイーツの伝統を創っていきます。Buttersは、お菓子づくりに欠かせないバターを作る上で生まれる無脂肪乳などの副産物であるバターの仲間たちも大切に使用し、次の世代に向けて豊かな自然の恵みをつなげていきたいと願っています。



【展開期間】 2024年4月30日(火)～6月2日(日)

<GINZA SIX 基本情報>

【TEL】 03-6891-3390 (GINZA SIX総合インフォメーション 受付時間10:30～20:30)

【ADDRESS】 〒104-0061 東京都中央区銀座6丁目10-1

【HP】 <https://ginza6.tokyo/>

□営業時間 ショップ・カフェ(B2F～5F) 10:30～20:30 レストラン(6F、13F) 11:00～23:00

※一部の店舗、レストランは営業時間が異なります。

※詳細は公式ホームページをご確認ください。

※営業日時については、変更になる場合がございます。

□休館日 不定休

□アクセス 東京メトロ 銀座線・丸の内線・日比谷線「銀座」駅から地下通路にて直結
駐車場完備(お買い上げ金額に応じたサービス有)

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先>

GINZA SIX PR 事務局 (株式会社サニーサイドアップ内)

担当: 高田(080-7647-3019)、松野(090-9836-4769) FAX: 03-5413-3050 E-MAIL: ginzasix_pr@ssu.co.jp