報道関係資料

2026 年 8 月 27 日
株式会社東急百貨店
渋谷エクセルホテル東急

SAKE の楽しみ方を発見する冒険の始まりは渋谷から！
10 月 10 日（土）「Shibuya SAKE Scramble」開催
～30 蔵・約 150 種の SAKE が一堂に～

株式会社東急百貨店（以下、東急百貨店）は、2026 年 10 月 10 日（土）に渋谷エクセルホテル東急にて、150 種以上の“SAKE”を取り揃えた「Shibuya SAKE Scramble（シブヤ サケ スクランブル）」を開催します。

本年で 3 回目を迎えるイベント「Shibuya SAKE Scramble（シブヤ サケ スクランブル）」は、日本酒だけでなく、ビール、ウイスキー、ワイン、ジンなどすべての “SAKE”の奥深さや魅力を広め、新たな楽しみ方を発見していただくことを目的に、トレンドの発信地である渋谷において開催してきました。
「渋谷エクセルホテル東急」を会場に多彩な酒類を飲み比べいただき、お酒と一緒に楽しんでいただきたい特別フードメニューもご用意。気に入ったお酒はその場で購入いただける他、東急百貨店オンラインストアや渋谷 東急フードショーの和洋酒売場（渋谷マークシティ 地下 1 階）でもご購入いただけます。
今回は日本有数の酒どころとしても知られる「秋田」をテーマにしたお酒とフードの特集コーナーを設ける他、お酒と共に楽しむ体験型のイベントも実施いたします。ぜひご参加ください！

◆「Shibuya SAKE Scramble」の楽しみ方

① **150 種以上の“SAKE”が飲み放題×全国の蔵元と会場内で対話が楽しめる**
日本酒をはじめ、ビールやウイスキー、ワイン、ジンなど 150 種以上のお酒が飲み放題。定番のお酒から新感覚のお酒まで、多種多様なラインナップが揃います。会場でお迎えする全国の蔵元と直接会話を楽しみながら、お酒を通したお客様同士の交流もお楽しみいただけます。

② **渋谷エクセルホテル東急による“SAKE”と楽しみたいフードメニュー提供**
渋谷エクセルホテル東急のシェフによる、お酒の味わいをより一層楽しめるフードメニューを全 5 種ご用意します。（フードチケット対象）

③ **秋田県の“SAKE”＆銘菓・名産品を大特集**
東急株式会社が秋田県と締結した「未来を見据えた持続的な地域社会の発展を目指す包括連携協定」の一環として、日本有数の酒どころとしても知られる秋田県のお酒と県産品を紹介します。また、東急百貨店が運営する全国の銘菓セレクトショップ＜菓子ノマド＞からセレクトした選りすぐりの秋田銘菓も販売します。

※数量に限りがございますので、売切れ・品切れの際はご容赦願います
※イベント内容は変更する場合がございます
※表示価格は標準税率１０％（＊軽減税率対象商品は８％）の消費税を含んだ税込み価格です

④ **“SAKE”にまつわる体験型イベントを開催**

お酒の合間に飲みたくなる味噌汁の飲み比べイベントや、酒器と楽しむ新提案も実施します。

【概要】

イベント名称	：	**Shibuya SAKE Scramble(シブヤ サケ スクランブル)**
日　　時	：	2026 年 10 月 10 日（土）<各回 200 名> 1 部 12：00～14：00／2 部 15：00～17：00／3 部 18：00～20：00
場　　所	：	渋谷エクセルホテル東急　6 階（東京都渋谷区道玄坂 1-12-2）
チ ケ ッ ト	：	※9 月 1 日（火）10 時より販売開始 前売りフード 2 食付入場チケット：5,5 00 円 前売り入場チケット：4,500 円　／　当日入場チケット：5,000 円 フードチケット（当日のみ販売）：660 円 ※当日入場チケットの販売は定員に余裕がある場合に限ります ※チケットの数量に限りがございますので、売り切れの際はご容赦願います ※前売りフード 2 食付入場チケットには、渋谷エクセルホテル東急「フードメニュー」が 2 食付きます ※フードチケットのみのご購入はできません。ご参加には入場チケットが必要です ※当日、会場にて年齢確認をさせていただく場合がございます ※20 歳未満の方は入場できませんので、チケットをお買い求めの際にはご注意ください
共　　催	：	渋谷エクセルホテル東急
U　R　L	：	https://www.tokyu-dept.co.jp/shibuyasakescramble/index.html

150 種以上の SAKE が飲み放題×全国の蔵元と会場内で対話が楽しめる

◆“SAKE”のラインナップは 150 種以上！

会場では全国の蔵元が参加者をお出迎え。日本酒をはじめビールやウイスキー、ワイン、ジンなど、さまざまな“SAKE”を飲み比べていただくことができます。各ブランドおすすめのお酒を会場内で販売する他、東急百貨店オンラインストアと渋谷 東急フードショーの和洋酒売場では、期間限定で一部の商品を販売します。

［出店蔵元一覧］（順不同）

東長（佐賀）、天の戸（秋田）、UTAGE BREWING（神奈川）、浦霞（宮城）、エノテカ（ワイン）、大山（山形）、加賀鳶（石川）、嘉之助（鹿児島）、嘉美心（岡山）、川鶴（香川）、雁木（山口）、金紋秋田（秋田）、蔵の師魂（鹿児島）、郷宝（北海道）、三郎丸（富山）、〆張鶴（新潟）、シャトージュン（山梨）、鈴鹿川（三重）、太平山（秋田）、楯野川（山形）、天寿（秋田）、天賦（鹿児島）、東京八王子酒造（東京）、鳴門鯛（徳島）、人気一（福島）、秀よし（秋田）、飛良泉（秋田）、福寿（兵庫）、宝山（鹿児島）、舞姫（長野）、美冨久（滋賀）、陸奥八仙（青森）、Maison Aoi（新潟）、ヤッホーブルーイング（長野）、ヤマレスト（京都）、雪の茅舎（秋田）、吉乃友（富山）、爛漫（秋田）

【取り扱いの一例】

※数量に限りがございますので、売切れ・品切れの際はご容赦願います
※イベント内容は変更する場合がございます
※表示価格は標準税率１０％（＊軽減税率対象商品は８％）の消費税を含んだ税込み価格です

＜北海道＞郷宝 純米 壱火 扁平磨き六割五分
雑味の少ない、芳醇な旨味とキレのある爽快なのどごしを兼ね備えた旨辛口な純米酒。
＜鹿児島＞シングルモルトウイスキー嘉之助
「焼酎リチャー樽」で熟成させた原酒をキーモルトとして、多彩な樽原酒を丁寧にヴァッティング。 甘やかでスパイシー、エレガントな“和”のニュアンスが広がる、KANOSUKE ならではのシングルモルトウイスキー。
＜京都＞yumarrest オーディナリージン
ありふれた日常に溶け込む繊細な優しさを表現したヤマレストのシグネチャージン。メインボタニカルにはヒノキ、桜の葉等を使用しています。

【今回初参加の蔵元】

＜陸奥八仙＞
安永 4 年(1775)創業以来、蔵元代々酒を造り続けてきました。現在、8 代目庄三郎は青森県の地酒として県産の米と酵母にこだわり、八戸・蟹沢地区の名水を使用した、時代が求める環境と健康に配慮した安全で美味しい酒造りに挑戦しています。
＜〆張鶴＞
新潟県最北・村上市で文政 2 年（1819 年）に創業。宮尾酒造は、良質な酒米と朝日連峰水系の伏流水を用い、「淡麗旨口」を追求した酒造りを続けています。品質第一の精神のもと、代表銘柄「〆張鶴」は、飲み飽きしない食中酒として多くの皆様に親しまれています。
＜鈴鹿川＞
1869 年創業。三重県鈴鹿市の伊勢湾に面した酒蔵。2019 年に創業 150 周年を迎え、150 プロジェクトとして瓶詰をする工場と事務所を新築し、お酒のデザインと容量を一新しました。

「東急百貨店オンラインストア」では、期間限定で「Shibuya SAKE Scramble」会場でご紹介する商品を販売します。（一部商品を除く）
https://online.tokyu-dept.co.jp
・販売開始：2026 年 10 月 10 日（土）12：00 から　※数量限定、なくなり次第終了

渋谷エクセルホテル東急による“SAKE”と楽しみたいフードメニュー

渋谷エクセルホテル東急のシェフによる、お酒の味わいをより一層楽しめるフードメニュー（フードチケット対象）を５種用意します。今回特集する秋田県の素材を使った特別メニューもお楽しみください。

じゃがいものパンケーキに乗せたいぶりがっこのペッパーマヨ 生ハム添え

秋田県産 牛豚合挽肉を使ったアッシュパルマンティエ

牛肉の煮込みドーヴ プロヴァンス風
赤ワインでじっくり煮込んだ牛肉を、プ

※数量に限りがございますので、売切れ・品切れの際はご容赦願います
※イベント内容は変更する場合がございます
※表示価格は標準税率１０％（＊軽減税率対象商品は８％）の消費税を含んだ税込み価格です

秋田名物「いぶりがっこ」をペッパーマヨと合わせ、香ばしく焼き上げたじゃがいものパンケーキに生ハムを添えた一品。燻製の香りと塩味がお酒によく合います。

秋田牛と十豚の合挽肉を使用した、フランスの郷土料理「アッシュパルマンティエ」。じゃがいものなめらかな口当たりと、肉の旨みを熱々でお楽しみいただけます。

ロヴァンス風に仕上げました。奥深い旨みと香りが、日本酒とも心地よく調和する一品です。

ハーブで仕上げたシーフードマリネ
海老や帆立、蛸などの魚介を彩り豊かな野菜とともにマリネし、爽やかなハーブの香りで仕上げました。さっぱりとした味わいで、お酒の飲み比べにもおすすめです。

ドライフルーツを纏ったクリームチーズとカマンベール
クリームチーズをドライフルーツとナッツで包み、カマンベールチーズとともにご用意しました。チーズのコクとドライフルーツの甘みが、お酒の新たな魅力を引き立てます。

※画像はイメージです

秋田県の“SAKE”&銘菓・名産品を大特集

東急株式会社が秋田県と締結した「未来を見据えた持続的な地域社会の発展を目指す包括連携協定」の一環として、日本有数の酒どころとしても知られる秋田県のお酒と県産品を紹介します。

【自然の豊かな恵みと造り手の技が育んだ秋田の SAKE】

＜横手市：飛良泉＞
秋田県にかほ市に 1487 年創業し日本で 3 番目に古い歴史を誇る酒蔵。
鳥海山の伏流水と地元産米を使用し、地域の恵みを活かした酒を伝統的な「山廃造り」で醸し世界へ発信しています。「飛良泉」と「飛囃」の 2 つの銘柄で、穏やかな味わいからアグレッシブな酸味まで多彩な個性を表現。

＜大仙市：秀よし＞
「大曲の花火」で有名な秋田県大仙市に位置し、地元の豊かな自然と良質な水を生かした秋田県の食事に寄り添う酒造りを目指しています。
創業より 337 年の伝統を守りつつ、新体制で行う酒造りにもぜひご注目ください！

◆当日販売する秋田県の銘菓・名産品

＜ノルテカルタ＞しょっつるナッツ煌めくプレミアムトリュフ
1 個　291 円
秋田の魚醤「しょっつる」をまとわせてローストしたミックスナッツ。芳醇な白トリュフで特別感のある味わいです。

＜須藤健太郎商店＞おつまみいぶりがっこスモークチーズ
1 個　216 円
昔ながらの製法でつくったいぶりがっこと口あたりなめらかなスモークチーズを合わせました。パリパリとした食感とチーズのまろやかさは相性が良

＜蕗月堂＞もふどら（粒餡）
1 個　378 円
秋田犬のもふもふをイメージした蒸しどら焼きです。黒糖香る皮と自家製粒餡が絶妙に相性が良く、もふもふとした触感と食感の軽い口当たりで喉越しもかろやか。しっぽのマー

※数量に限りがございますので、売切れ・品切れの際はご容赦願います
※イベント内容は変更する場合がございます
※表示価格は標準税率１０％（＊軽減税率対象商品は８％）の消費税を含んだ税込み価格です

く噛むほどに旨みが広がります。　　クがシンボルです。

◆なまはげがやってくる！

ユネスコ無形文化遺産・秋田県男鹿半島から災いを祓ってくれる神様「なまはげ」が会場を練り歩きます！一緒に写真撮影も OK！迫力満点な姿をぜひお楽しみに！

体験型イベント

お酒の合間に♪味噌汁の飲み比べ体験「味噌汁 bar」

会場内の特設ブースにて、各地域から厳選した味噌を使ったお味噌汁の試飲がお手軽に楽しめます。
【味噌汁の一例】
長野　松亀味噌（米みそ赤）、マルモ青木味噌醤油醸造場（米みそ白）、愛知　八丁味噌（赤出し）、大分　フンドーキン（麦みそ）、広島　新庄みそ（麦と米の合わせ、白みそ）

ワイングラスで楽しむ日本酒イベント

ワイングラスでおいしい日本酒アワード
The Fine SAKE Award, Japan

「ワイングラスでおいしい日本酒アワード」で最高金賞を受賞した 9 種を厳選。審査同様にワイングラスでテイスティング。日本の伝統的な酒器ではつかみきれなかった、繊細な香り・味わいの違いを体験してください！

参加者得点や特別宿泊プランもご用意

「Shibuya SAKE Scramble」参加者限定プレゼント

ご参加いただいた方全員に、会場内にて「オリジナルおちょこ」1 点をプレゼントします。

「Shibuya SAKE Scramble」特別宿泊プラン

渋谷エクセルホテル東急 6 階の宴会場で開催される「Shibuya SAKE Scramble」を楽しんだ後、そのままホテルにご宿泊いただける特別プランをご用意しました。ご宿泊人数分のイベント入場券（フードチケットなし）に加え、希少なジャパニーズウイスキーを 1 室につき 1 本ご用意。イベントの余韻とともに、眼下に広がる夜の渋谷やスクランブル交差点を眺めながら、ゆったりとしたひとときをお過ごしいただけます。翌朝は朝の光が差し込む開放的なレストランで、ホテルの朝食ブッフェをお楽しみください。
詳細・ご予約：https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/information/145438/index.html
※9 月 1 日（火）より販売開始予定

【渋谷エクセルホテル東急】

渋谷駅直結のアクセスに加え、408 室の客室、趣の異なる複数のレストラン、4 つの宴会場を有しています。渋谷スクランブル交差点を真下に臨む、象徴的なロケーションが特長。渋谷の中心に位置しながら、喧騒を忘れる落ち着いた空間で、国内外から訪れる皆さまをお迎えいたします。
【所在地】東京都渋谷区道玄坂 1-12-2
【アクセス】JR「渋谷駅」徒歩約 7 分、東京メトロ・東急線「渋谷駅」A5 出口より徒歩約 1 分、京王井の頭線「渋谷駅」直上
【TEL】03-5457-0109（代表）
【公式ウェブサイト】https://www.tokyuhotels.co.jp/shibuya-e/index.html

※数量に限りがございますので、売切れ・品切れの際はご容赦願います
※イベント内容は変更する場合がございます
※表示価格は標準税率１０％（＊軽減税率対象商品は８％）の消費税を含んだ税込み価格です