鎧塚俊彦氏が、スイーツとお酒の最高峰が出会う「Toshi Bar」 を期間限定オープン 銀座 BAR 文化の担い手「THE HAMILTON」とコラボ





国内外に食品総合流通業を展開する株式会社 OIC グループ(オイシーグループ)(以下、OIC グループ)は、グループ会社 3 社がコラボレーションし、日本屈指のシェフパティシエ・鎧塚俊彦氏が手掛ける「Toshi Yoroizuka 六本木ミッドタウン店」にて、「Toshi Bar」を、2025 年 9 月 29 日 (月)から 11 月 30 日(日)までの期間限定でオープンします。

OIC グループは、「おいしいは、人が生きる力」という経営理念を掲げており、スーパーマーケット 「食生活♥♥(ラブラブ)ロピア」など、40 社以上のグループ会社とともに、「おいしい」「たのしい」 「うれしい」体験を通じた「食のテーマパーク」の実現を目指しています。

「Toshi Bar」は、鎧塚俊彦氏が代表を務める株式会社サンセリーテ(以下、サンセリーテ)、 東京・銀座・人形町でオーセンティックバーを経営する株式会社ザ・ハミルトン(以下、ハミルトン)、 肉を中心に幅広い業態で外食事業を展開している株式会社 eatopia(イートピア)(以下、イートピア)の 3 社が、OIC グループに参画したことをきっかけに手を取り、夜の六本木を舞台に、最高峰のスイーツとカクテルのマリアージュの世界へご案内します。

今後も OIC グループでは、グループ各社間での連携を最大限に生かしながら、日常のなかの非日常を追求し、楽しさや感動を皆様にお届けします。

■OIC グループに集う食のプロ 3 社が連携 鎧塚俊彦氏監修「Toshi Bar」期間限定オープン



食の生産・製造、貿易、卸、小売、外食まで一貫した「食品総合流通業」を展開する OIC グループは、グループ会社 3 社がコラボレーションし、日本屈指のシェフパティシエ・鎧塚俊彦氏が手掛ける「Toshi Yoroizuka 六本木ミッドタウン店」にて、「Toshi Bar」を期間限定でオープンします。 期間は 2025 年 9 月 29 日(月)から 11 月 30 日(日)まで、営業時間は 17 時から 23 時です(ラストオーダー22 時 30 分)。

コラボレーションする 3 社は、鎧塚俊彦氏が代表を務めるサンセリーテ、東京・銀座・人形町で計 4 店舗のオーセンティックバーを経営するハミルトン、肉を中心に幅広い業態で外食事業を展開しているイートピアです。サンセリーテが事業主体となり、ハミルトンとイートピアが運営します。グループ会社間で、お客様に新たな食の体験をお届けできないかを考え「Toshi Yoroizuka 六本木ミッドタウン店」のカフェ営業終了となる 17 時以降の時間を活用して、最高峰のスイーツとカクテルを堪能できる「Toshi Bar」の開店に至りました。座席は屋内のカウンター席と屋外のテラス席があり、メニューや雰囲気など異なる飲食体験をお楽しみいただけます。

■『本物のチョコレートの味』をお伝えしたい エクアドルの「Toshi Yoroizuka」自社農園のカカオを堪能



予約優先のカウンター席では、スイーツとカクテルのセットをご注文いただく前に、アミューズ・ショコラとウェルカムドリンクをご提供します。アミューズ・ショコラは、「Toshi Yoroizuka」のエクアドル自社農園で育てたカカオ豆を使用し、焙煎時間の異なるチョコレート 2 種類と、カカオニブをご用意しました。このチョコレートを引き立てるウェルカムドリンクは、アルコールかノンアルコールをお選びいただけます。

■最高峰同士のコラボレーション 「Toshi Yoroizuka」のスイーツ×「THE HAMILTON」のカクテル

メインメニューとして、「Toshi Yoroizuka」のスイーツと「THE HAMILTON」のカクテルをペアにした、「Toshi Bar」限定のセットをご堪能いただけます。カウンター席限定のメニューは、以下 4 種類です。スイーツに合うカクテルを「THE HAMILTON」が考案しました。

1.ゴルゴンゾーラのビスキュイ × アールグレイ・ティー・カクテル



【ゴルゴンゾーラのビスキュイ】

鎧塚俊彦氏がフランス、スイス修行で考案した「Toshi Yoroizuka」のスペシャリティを、「Toshi Bar」のために作り変えました。一口サイズのビスキュイにピスタチオのクリームを添え、ゴルゴンゾーラの香りとともにいろいろな味わいが楽しめます。

【アールグレイ・ティー・カクテル】 大人のティータイムをイメージしたカクテルです。 ビスキュイが他のスイーツに比べて甘さ控えめになっ ているため、ティーカクテルは甘さを少し出しつつ さっぱりと飲めるように仕上げました。

2.秋のフルーツ・カプレーゼ × カンパリ・ジュレ・カクテル



【秋のフルーツ・カプレーゼ】

北海道産モッツァレラチーズと、旬のフルーツ(柿、巨峰、イチジク、マスカット)を贅沢に使用した逸品です。オリーブオイル、塩、ブラックペッパーで味を調え、アクセントにバルサミコ酢で味付けをしました。

【カンパリ・ジュレ・カクテル】

味はもちろん食感、香りも楽しめるように作りました。また、カンパリをゼリー状にすることで苦味の部分を強調しました。フルーツのカプレーゼと一緒に、さっぱりと飲んでいただきたいカクテルです。

3.巨峰とマスカットのパルフェ × ジャック・ローズ



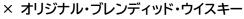
【巨峰とマスカットのパルフェ】

デザートの主役である巨峰とマスカットの味わいをより感じられるよう、ライチやヨーグルトを合わせました。

【ジャック・ローズ】

パフェは甘味、酸味のバランスがとても良く作られています。そこに合わせてカクテルを作ってしまうとバランスが崩れてしまうため、今回は酸味を抑えて甘味、酒精をメインに作りました。鎧塚俊彦氏が手掛ける「一夜城 Yoroizuka Farm」で収穫した梅を使用しています。

4.エクアドル・チョコレート・アイスクリーム イチジクの赤ワインコンポート添え





【エクアドル・チョコレート・アイスクリーム イチジクの赤ワインコンポート添え】

チョコレートアイスクリームには、エクアドルにある「Toshi Yoroizuka」自社農園のカカオ豆を使用し、カカオ豆本来の香りと味わいを引き立てるため、焙煎時間を短くして仕上げました。

【オリジナル・ブレンディッド・ウイスキー】

このアイスクリームに最高にマッチするお酒を「THE HAMILTON」のウイスキープロフェッショナルが考え、スコッチウイスキーを4種厳選して仕上げました。ベースのキーモルトにはシェリー樽熟成の銘柄を使用しています。

【価格】デザート+カクテルのセット 3,200円(税込)

※アミューズ・ショコラ+ウェルカムドリンクを含むテーブルチャージ 1,000 円(税込)を承ります。 ※別途、オリジナルのノンアルコールカクテルのご用意もございます。

■テラス席 気軽に「Toshi Yoroizuka」の世界へ



テラス席では、立ち寄った方にお楽しみいただけるよう、予約を取らずに営業します。 メニューもカウンター席とは異なり、シャンパン 1 杯とおつまみ 2 種を 2,000 円(税込)でご案内するほか、10 種類以上のワインや、「Toshi Yoroizuka」で販売しているケーキなどをご注文いただけます。

■期待するグループシナジーと「Toshi Bar」の未来

今回のコラボレーションによって、「Toshi Yoroizuka」と「THE HAMILTON」、そしてイートピア、それぞれのお客様がお互いを知るきっかけになること、従業員同士が互いの「食」を通じて学ぶことで、お酒を使ったスイーツやお酒に合うスイーツの開発といった商品づくりも、今後期待されます。「Toshi Bar」を次の未来へつなげていく、将来的には常設店の出店を見据えて、さまざまな挑戦をしていきます。

■「Toshi Bar」概要・予約方法

期 間: 2025年9月29日(月)~11月30日(日)

住 所: 東京都港区赤坂 9 丁目 7 番地 2 号 東京ミッドタウン・イースト 1F

営 業 時 間: 17 時~23 時(ラストオーダー22 時 30 分)

席 数: カウンター席 10 席、テラス席 12 席 + スタンディングテーブル 2 卓

(カウンター席のみ予約優先)

インスタグラム:

https://www.instagram.com/toshi_bar?igsh=OTIzaGppb3psbG90&utm_sour ce=qr

予 約 方 法:

【インターネット】トシ・ヨロイヅカ HP「テーブルチェック」からご予約ください。

https://www.tablecheck.com/ja/toshiyoroizuka-midtown/reserve/message 【電話】03-5413-3650

■サンセリーテ 鎧塚 俊彦氏メッセージ

デザートとワイン、お酒とのマリアージュは継続的に追求してきましたので、ハミルトンさんと一緒に取り組めることを楽しみにしています。スイーツとお酒は本当に相性がいいので、「Toshi Yoroizuka」のオープン当時に提供していたゴルゴンゾーラのビスキュイ、エクアドルにある自社農園のチョコレートを使ったスイーツと、ハミルトンさんのカクテルとのマリアージュを楽しんでいただきたいです。

■ハミルトン 高橋 肇氏メッセージ

カクテルを考案する時は、料理やスイーツに足りないものを補うイメージで作りますが、「Toshi Yoroizuka」の場合、完成度が高すぎてペアリングを考えるのがすごく大変でした。何度も打ち合わせを行い、試作を重ね、最高のペアリングとなりました。友達同士やカップルなどでシェアしながら、スイーツとカクテルの組み合わせを楽しんでいただきたいです。是非ご来店をお待ちしております。



■サンセリーテについて

日本を代表するシェフパティシエ・鎧塚俊彦氏が代表を務めています。鎧塚氏は、パティシエの第一人者として活躍してきただけでなく、世界初となる畑から提供まで一貫した自社生産のショコラ作りを目指してカカオ農園をエクアドルに開設するなど、新しい挑戦を続けています。

商 号: 株式会社サンセリーテ(トシ・ヨロイヅカ)

本 社: 東京都中央区京橋2丁目2番地1号 京橋エドグラン1階

設 立: 2006年9月26日 代表者: 代表取締役 鎧塚 俊彦

事業内容: 洋菓子の製造・販売、パティスリー、農園運営

■トシ・ヨロイヅカとは

鎧塚俊彦氏が 2002 年に立ち上げたブランドです。ヨーロッパでの 8 年の修行の成果と 2 年の 準備期間から生まれた「素材から自分たちの手で愛情を込めて作り、そして確かな技術と真心で

菓子に昇華させて皆様の許へ」という理念を掲げています。技術や素材の探求のみならず、さらなる高みに向かい、デザートカウンター6 席の小さな店づくりへと具現化しました。 それを昇華させたのが「Toshi Yoroizuka 六本木ミッドタウン店」です。素材の見直しから生まれた「一夜城 Yoroizuka Farm」での農業への取り組みや、エクアドルの自社農園「Yoroizuka Farm Ecuador」での世界でも例のない畑からのショコラ作りへの挑戦、「Yoroizuka Farm Association」での地方と農家の方々との共存共栄を行ってきました。それらの歩みを得て、これから新たなる 10 年への第一歩をしるします。

■ハミルトンについて

2010 年に銀座にて 1 店舗目のバーを立ち上げ、現在は東京・銀座・人形町で 4 店舗経営しています。「お酒の味は、その場の雰囲気、スタッフとのコミュニケーション、五感全てで決まる」という考えの下、ハミルトンでは、空間・サービス・体験・味の全てを調えた総合的なお店づくりを行っています。各店舗には専属のシェフが常駐し、お酒に合う「食」を追求し続けています。

商 号: 株式会社ザ・ハミルトン

本 社:東京都中央区銀座7丁目8番地14号

設 立: 2010年2月15日 代表者: 代表取締役 高橋肇

事業内容: 飲食店の経営、企画および経営のコンサルティング

食料品、飲料、菓子、酒類、喫茶、レストラン用品等の輸出入業、卸売業

販売業ならびにこれらの仲介業

■イートピアについて

株式会社ロピアの外食事業会社として、2019 年 1 月に設立しました。「外食のユートピアを創造し、世界を豊かに」という理念の下、"味・サービス・価格・体験・利便性"の 5 つの要素を高め続け、お客様にとって替えがきかない外食店舗を展開することをミッションとしています。

商 号: 株式会社 eatopia

本 社: 神奈川県川崎市幸区南幸町2丁目9番地1号

設 立: 2019年1月

代表 者:代表取締役 伊藤永

事業内容: 飲食店の経営およびその他付帯業務

■OIC グループについて

「おいしい」「たのしい」「うれしい」体験を世界に届ける、食品総合流通業を目指す OIC グループは、1971 年に精肉専門店として創業し、他の生鮮食品も取りそろえるスーパーマーケットに事業を拡大しました。さらに現在では、小売事業の枠を超え、食の生産・製造、貿易・卸、外食まで展開し、幅広い事業を通じて、「おいしい」「たのしい」「うれしい」体験を世界に届ける「食のテーマパーク」を目指しています。日本国内のみならず、アジアで事業を拡大し、2031 年度までに売上高 2 兆円の実現を目標にしています。

商 号: 株式会社 OIC グループ

本 社: 神奈川県川崎市幸区南幸町2丁目9番地

設 立:1971年4月28日

代表 者:代表取締役 髙木 勇輔

売 上 高: 5,213 億円(2025年2月期)

事業内容: 食品スーパーマーケット・食肉専門店・外食店舗の運営、肉加工品・パン・惣菜・調味料

などの製造・販売、食肉・青果物の生産・販売、生鮮品・加工、食品・酒の輸出入・卸

店舗数:食品スーパーマーケット「ロピア」は、全国22の都道府県と台湾で計137店舗

(2025年9月19日時点)。

首都圏を基盤としながら大阪や京都などの関西エリア、さらに中部エリアでも展開。 2023 年は九州エリア、東北エリアへ進出し、2024 年は北海道、2025年には

新潟県、群馬県、長野県へ初出店した。