



報道関係各位

2020年3月24日  
TSUKI

伝統ある宮坂醸造の日本酒と貸切風呂を堪能  
開業1周年「TSUKI」×「宮坂醸造」コラボレーションプラン

◎一泊11,111円貸切風呂付き

◎日本酒一合プレゼント

— 4月1日（水）～4月30日（木）—

アゴーラ・ホテルアライアンスの「TSUKI」（総支配人：坂口敏樹 所在地：東京都中央区築地1丁目9番4号）は、4月18日（土）に開業1周年を迎えます。これを記念して、4月1日（水）～30日（木）の期間限定でTSUKI×宮坂醸造コラボレーションプランを販売します。



TSUKIは「日本通になるホテル」をコンセプトに、青森ヒバの浴槽がある貸切風呂や、日本各地のこだわりの日本酒を集めた日本酒バーなど、和心を感じられるデザインやサービスを通じ、国内外のお客様へ「美しい日本」を発信してまいりました。

最近の働き方改革によるテレワークでご自宅に籠りがちな方や、人が集まる観光地には行きづらい、という方にも都心でゆっくりと、ちょっぴり贅沢なリフレッシュができる開業1周年記念プランを期間限定で販売します。客室はゆったり広めのプレミアツイン、またはプレミアダブルルームを1周年にちなんでお一人様11,111円（2名1室22,222円）でご提供します。さらに、通常45分2,000円の貸切風呂を、たっぷり2時間ご利用いただけます。青森ヒバの香り高い浴槽で日頃の疲れを癒やし、心身ともに癒される時間をご堪能ください。

上記期間中は長野県諏訪の伝統ある酒蔵「宮坂醸造」とコラボレーションし、日本各地の日本酒を取り揃えているSake-Bar TABLE TSUKIにて宮坂醸造の日本酒7種を販売します。本プランをご予約いただいたお客様には6種類の日本酒からお好きな銘柄を1合プレゼント。対象の日本酒をお好みのグラスで提供いたします。酒器の違いによる味わいをお楽しみください。

TSUKIは、アゴーラの事業ビジョンである「美しい日本を集めたホテルアライアンス」のもと、日本文化の魅力を最大限に感じられる街の自慢となる施設を目指してまいります。

■お客様からのお問い合わせ先：

TSUKI

TEL:03-6435-6288 Email: info@tsukihotel.com

■メディアからのお問い合わせ先：

(株)アゴーラ・ホスピタリティーズ PR: 金村、浦辺

TEL:03-3436-1860 Email: pr@agorahospitalities.com

### ◆開業1周年記念プラン概要◆

期 間：4月1日（水）～30日（木）※期間は延長する場合があります  
客 室：プレミアツイン、またはプレミアダブルベッドルーム  
内 容：貸し切り風呂2時間、「湯上がり処 YUAGARI」利用可（フリーソフトドリンク付き）  
：宮坂醸造の日本酒6種類の中から1合サービス（お好みの酒器でご提供）  
料 金：2名1室22,222円（税、サービス料込み、お一人様11,111円）  
チェックイン：15:00  
チェックアウト：13:00



プレミアツインベッドルーム



プレミアダブルベッドルーム

### ◆真澄フェア概要◆

宮坂醸造の日本酒7種を Sake-Bar TABLE TSUKI で販売

- ・真澄 AKA：乳製品を想わせるほのかな香りと深みのある味わいが特徴
- ・真澄 KURO：味の調和を大切に醸した、透明感とふくらみを合わせ持つ一本
- ・真澄 KAYA：精米歩合を抑えた信州米で醸し、米のうま味を素直に表現
- ・MIYASAKA 山田錦：ともに人気の高い7号酵母と兵庫県産山田錦が邂逅。気品を感じる丸みのある口当たり
- ・MIYASAKA 美山錦：協会7号酵母特有の穏やかな風味と爽やかな酸味が特徴
- ・うすにごり：活きた酵母を含む醪をそのまま掬い取ったような澁刺とした味わい
- ・夢殿：真澄蔵元に数々の栄冠をもたらして来た品評会出品酒。極めてフルーティーな芳香と清涼感ある味わい ※こちらの商品はプレゼント対象外となります



（左から真澄 AKA、真澄 KURO、真澄 KAYA、MIYASAKA 山田錦、MIYASAKA 美山錦、うすにごり、夢殿）

場 所：Sake-Bar TABLE TSUKI  
提 供 期 間：4月1日（水）～4月30日（木）  
利 用 時 間：12:00～24:00  
料 金：1合1,000円～2,300円（税込）  
※通常メニューも提供しております

真澄



MASUMI  
SUWA 1662

#### ◎宮坂醸造について

長野県諏訪の日本酒メーカー。真澄は長野県を代表する地酒の一つ。  
華やかな香りを醸し、吟醸酒用および普通醸造用に適する「協会7号」酵母の発祥の蔵。  
酒造りに使用する米は、自社の精米工場での精米。