

Press Release



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

【初開催】伝説の「サトウ注ぎ」が鹿児島に上陸！

2026年1月9日

ビール注ぎ名人・佐藤裕介氏×SHIROYAMA HOTEL kagoshima の美食が織りなす

「SHIROYAMA ビアフェスティバル 2026」開催

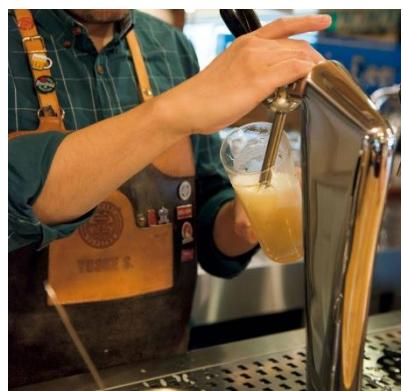


SHIROYAMA HOTEL kagoshima (城山観光株式会社／所在地：鹿児島市／代表取締役社長：矢野 隆一) は、独自の注ぎ方でビールの味を自在に操る「ビール注ぎ名人」佐藤裕介氏をお招きし、一夜限りの特別イベント「SHIROYAMA ビアフェスティバル 2026」を開催いたします。

本イベントの目玉は、佐藤氏がピ尔斯ナーウルケルとアサヒスーパードライのポテンシャルを最大限に引き出すために編み出した独自技法「サトウ注ぎ」の実演と提供です。同じ樽生ビールでありながら、注ぎ方ひとつでここまで味が変わるのがわかるのかという驚きの体験を、当ホテル総料理長・徳重が手掛ける特別コース料理とともにご堪能いただきます。

注目のキーワード：伝説の「サトウ注ぎ」とは

佐藤裕介氏が長年の研究と技術の研鑽から生み出した、樽生アサヒスーパードライの魅力を極限まで高める独自の注ぎ方です。徹底した温度管理と、緻密に計算されたスピード・角度で注がれるビールは、雑味が消え、喉越し、香り、そして泡の質感までもが変化します。ビール愛好家の間で「一度は飲んでみたい」と称されるその伝説の一杯を、鹿児島で初めてお届けします。



本イベントの3つのポイント

1. 【初開催】「サトウ注ぎ」×「城山」の初競演

全国にファンを持つ佐藤氏を招聘してのイベントは当ホテルで初の試み。鹿児島にいながらにして、日本のビール文化を牽引する最高峰の技に触れることができます。

2. 【驚き】ビールの概念を覆す「注ぎ分け」体験

「サトウ注ぎ」によるスーパードライをはじめ、日本人初の公認タップスターとして注ぐピ尔斯ナーワークと呼ばれる「ピ尔斯ナーウルケル」、さらに当ホテルの「城山ブルワリー」まで、注ぎの技術で変化する味わいの妙をご体感いただけます。

3. 【饗宴】総料理長 徳重による、ビールを引き立てる「特別コース」

ビールのキレやコク、苦味に寄り添うように設計された、この日限りのフルコース。最高のビールと最高の料理が融合する、唯一無二のディナータイムを演出します。

【開催概要】

- ・ 日時： 2026年1月23日（金） 18:00～20:00（受付 17:30～）
- ・ 場所： ザ セラー N バロン・ナガサワ（4F）
- ・ 料金： お一人様 13,000円（税込）
- ・ 形式： 完全予約制
- ・ 内容：

〈ドリンク〉 佐藤裕介氏による「サトウ注ぎ」アサヒスーパードライ、
ピ尔斯ナーウルケル3種の注ぎ分け、
城山ブルワリー各種

〈料理〉 総料理長 徳重による特別コース

〈特典〉 ホテルメイドのお土産付き



ゲスト：佐藤 裕介（さとう ゆうすけ）氏 プロフィール



ビアブルヴァード株式会社 代表取締役。アサヒスーパードライの独自の注ぎ方「サトウ注ぎ」を確立。また、チェコにて日本人初のピ尔斯ナーウルケル公認「タップスター」を取得した、日本を代表するビール注ぎの名人。2025年7月にはGINZA SIXに新業態『BEER BOULEVARD GINZA』をオープン。

【SHIROYAMA ビアフェスティバル 2026】

https://www.shiroyama-g.co.jp/restaurant/fair/detail_803.html

【お客様からのお問合せ先 ナビダイヤル：0570-07-4680（受付時間 9:00～18:00）】

【報道関係者様からの本リリースに関するお問い合わせ】

SHIROYAMA HOTEL kagoshima

<https://www.shiroyama-g.co.jp/>

〒890-8586 鹿児島市新照院町41-1 TEL:099-224-2212 FAX:099-224-6686

レストラン部／ザ セラー N バロン・ナガサワ 日向(E-mail)hyuuga@shiroyama-g.co.jp

企画広報部 島添 (E-mail)y-shimazoe@shiroyama-g.co.jp

kouhou@shiroyama-g.co.jp