

日本酒蔵9蔵のアンテナショップ 酒蔵レストラン宝（有楽町）
岡山の美酒佳肴を2月期間限定販売
嘉美心 純米吟醸「大島 伝」×「寄島牡蠣」の酒粕塩焼き

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する酒蔵レストラン宝（東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1 TEL：03-5223-9888）では、オフィシャルパートナーである9つの蔵のお酒と一緒に召し上がっていただきたいその土地の郷土料理をご提供しております。今回は、今が旬の岡山名産「寄島牡蠣」と岡山の銘酒・嘉美心「大島 伝」を期間限定でご用意いたしました。2016年2月1日（月）～2月29日（月）の期間限定販売となります。



【岡山名産「寄島牡蠣」について】

牡蠣の生産量、全国第2位（平成25年）を誇る岡山県。県内有数の牡蠣の産地、浅口市寄島は、牡蠣のエサとなる良質なプランクトンが豊富なため、濃厚で立派な牡蠣が育ちます。実入りが良く味が良いことからプロの料理人からも評価が高いのが「寄島牡蠣」です。この立派な牡蠣の旨みを存分に味わっていただけるよう、当店自家製の酒粕塩で塩焼きにしました。

■商品名：岡山名産「寄島牡蠣」の酒粕塩焼き

■提供価格：450円（税別）

<当店自家製の酒粕塩>

塩は酒粕と混ぜることで角が取れ、甘みやコクが増えて味に深みができます。また、酒粕に含まれる酵素はたんぱく質をうま味に変えるため「うま味の相乗効果」が生まれ、食材の風味も増してさらに美味しくしてくれます。酒粕塩は美味しいだけでなく塩分も抑えられ、美容と健康に良い調味料です。



【岡山の銘酒・嘉美心「大島 伝」について】

お米のエキス分を充分に残した“吟醸酒造り”という難題に挑んだ本格的な旨口の純米吟醸酒です。米をふんだんに使って醸す、甘口を極めた旨口の極みと言われています。シャープで鮮やかな酸味の中にまろやかさも混在する新しい味わいの日本酒は、2015年、ANAの国際線ビジネスクラスでも採用された逸品です。

原料米：アキヒカリ / 精米歩合：50% / アルコール度数：15度
日本酒度：-2 / 酸度：1.3

- 商品名：嘉美心 純米吟醸「大島 伝」
- 提供価格：グラス120ml 900円（税別）



【酒蔵レストラン 宝一たから一 店舗概要】

全国の地酒銘酒9蔵元にご協力いただき日本の酒文化を世界に発信
季節限定酒と郷土の旬の素材をご堪能いただける蔵元に一番近い酒蔵レストラン

住所：東京都千代田区丸の内3-5-1 東京国際フォーラムB1
交通：JR有楽町駅 徒歩1分/地下鉄有楽町線有楽町駅 徒歩1分
地下鉄日比谷線日比谷駅 徒歩4分/地下鉄銀座線銀座駅 徒歩5分
電話：03-5223-9888
営業時間：ランチ 月～金11:30～14:30
土・日11:30～15:30
ディナー 月～金17:00～23:00
土・日17:00～22:00
席数：全120席 店長・料理長：木村 / 副店長：敷波
URL：http://musshu.jp/store/takara_top.html



【この件に関する問合せ先】

株フォープス 広報・宣伝担当 青木美幸
TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp
「酒蔵レストラン 宝」副店長 敷波（しきなみ）
TEL 03-5223-9888