

日本酒学講師・宗方一成がお贈りするプレミアムな酒の会
入賞蔵5蔵が夢の饗宴「愛知の地酒を楽しむ会」5/28開催決定！

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）は、愛知県から平成28年愛知県清酒きき酒研究会 入賞蔵5蔵の蔵元をお迎えし、平成28年5月28日（土）に「愛知の地酒を楽しむ会」を開催いたします。なかなか東京では味わうことができない愛知の地酒が集結し25～30種類のお酒をお楽しみいただけます。

平成28年愛知県清酒きき酒研究会 入賞蔵5蔵が夢の饗宴！！

東春酒造
東龍



神杉酒造
人生劇場



金虎酒造
虎変



丸石醸造
徳川家康



原田酒造
衣が浦若水



代表銘柄以外にも、多数ご用意しております。

<プレミアムな酒の会「愛知の地酒を楽しむ会」概要>

愛知県内には46蔵もの酒蔵があり、酒処の東北や新潟にも負けず劣らずの旨い地酒がたくさんあります。今回はその中でも愛知県清酒きき酒研究会の入賞蔵5蔵をお招きし、25～30種類の地酒をご用意いただきます。蔵元と直接お会いし、お酒が醸される風土や酒造りの話を聞きながら飲むお酒は格別です。また、愛知県の郷土料理もご用意し立食ビュッフェスタイルでご提供させていただきます。食事を軽くつまみながら日本酒メインで楽しむのもよし、着席して食事とともにゆったりとお酒を楽しむのもよし、それぞれのスタイルで日本酒と郷土料理をご堪能いただけます。

【日時】平成28年5月28日（土）18：00開宴（受付17：20～）

【場所】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

【会費】7,000円（税込）

【定員】80名様 ※完全予約制

【お料理】愛知県の郷土料理（立食ビュッフェ形式）

※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください

※申込締め切りは5月26日（木）23：00となります

<プロフィール>



宗方 一成 (むねかた かずなり)

【保有資格】

平成23年11月 日本酒サービス研究会・酒匠研究連合会認定 唎酒師 取得
平成24年 4月 日本酒サービス研究会・酒匠研究連合会認定 焼酎唎酒師 取得
平成25年 6月 日本酒サービス研究会・酒匠研究連合会認定 酒匠 取得
平成25年10月 日本酒サービス研究会・酒匠研究連合会認定 日本酒学講師 取得
平成28年 4月 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会研究室 専属テイスター合格

東京都新宿区出身。

和食店やシティホテルの料飲部門などを経て、平成26年から銘酒9蔵のアンテナショップである【酒蔵レストラン宝】のホールサービスに従事。世界に300名ほどしかいない「酒匠」や「日本酒学講師」の資格を取得、さらに厳しいトレーニングと選考を経てテイスティングのプロ中のプロである「専属テイスター」試験にも合格。セミナーや酒の会を通じて日本酒や焼酎の魅力を消費者にわかりやすく伝える伝道師として活躍中。

【酒蔵レストラン 宝—たから— 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】

㈱フォーブス 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