

秋本番！「完熟」の味わいを楽しむ日本酒イベント
愛媛・内子の蔵元2蔵が饗宴「まるごと内子の会」開催のお知らせ

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）が運営する和食店・夢酒みずき（東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 TEL：03-5537-1888）では、平成28年10月18日（火）にスペシャルな日本酒イベント「まるごと内子の会」を開催いたします。愛媛・内子町の食と酒が熟して一番おいしいこの季節に地元蔵元2蔵をお招きし、一日限りの贅沢な体験をご提供いたします。



<日本酒イベント「まるごと内子の会」概要>

古くから木蠟（もくろう）や和紙の産地として栄えた愛媛県喜多郡内子町。小京都を思わせる白壁の町並みや歌舞伎などの演劇を今でも見ることのできる内子座が名所になっています。愛媛県の中でも、ゆっくりとした時間が流れる街“内子”をもっと知ってもらいたい、その美味しさを感じてもらいたい、という愛媛県出身の当店 SAKE ソムリエの郷土愛から企画された「まるごと内子の会」。地元の美味しいものを知り尽くした彼女がプロデュースする会は格別です。秋の深まりと共に実る栗や果物などは、木で完熟させてから本当においしいタイミングで切り取ります。賞味期限は採った日と次の日まで。本当の美味しさを、その瞬間を楽しみ、大人の贅沢を体感してください。内子町の2蔵、千代の亀酒造の蔵元様、京ひな酒造の武知社長にもお越しいただき盛り上げていただきます。

【日時】平成28年10月18日(火) 19:00開宴

【場所】銀座 夢酒みずき

東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 TEL: 03-5537-1888

【会費】8,000円(税込)

【定員】30名様

※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください

■ お献立と日本酒のペアリング

- | | | |
|------|--|------------------------------------|
| ・前菜 | 秋の味わい盛り合わせ
秋の実豆腐の柿おろし
茄子の煮びたし
梨の八方煮 胡麻あん
揚げ銀杏
蒸し栗
鯛一郎クンの変わり造り
醍醐チーズ | 京ひな「一刀両断 超辛口純米大吟醸」
千代の亀「夢酒 吟醸生」 |
| ・椀物 | 愛媛産あなごのお椀 すだち | 京ひな「吹毛剣 純米大吟醸 自然搾り」 |
| ・焼き物 | 小田川の名残り鮎の焼き物 ライム酢
栗・銀杏など彩りを添えて | 千代の亀「純米吟醸 ひやおろし」 |
| ・温物 | 鯛一郎クンの温しゃぶ 胡麻ポン酢 | 京ひな「深山 特別純米 瓶囲い」 |
| ・逸品 | 内子豚と柿の酢豚 | 千代の亀「大吟醸 水沼杜氏 H13 熟成」 |
| ・食事 | 栗の土鍋飯 生姜のスープ | |

※仕入れの都合によりコースが一部変更になる場合がございます。

【銀座 夢酒みずき 店舗概要】

世界に誇れる食中酒としての日本酒
食とのマリアージュと最先端の情報を発信する銀座の和食店



住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1

交通：地下鉄銀座駅B5出口 徒歩3分/JR有楽町駅 徒歩5分

電話：03-5537-1888 店長：中川

営業時間：月～金 17:00～23:00

土 16:00～22:00

定休日：日・祝 席数：全60席(カウンター席あり)

URL：http://musshu.jp/store/mizuki_top.html

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888