

温かいお酒が美味しく感じるこの季節、日本酒の奥深さを知りほっこり温まる
燗酒デビューを応援「アフター9の燗動体験」を10/27スタート

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）が運営する銀座の和食店「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）では、11月7日の「立冬」（鍋と燗の日）に先駆け、燗酒デビューを応援する飲み放題企画、大人のポン酒ナイト秋編「アフター9の燗動体験」を10月27日（木）にスタートいたします。

【大人のポン酒ナイト秋編—アフター9の燗動体験—概要】



日本酒は、冷やから熱燗まで幅広い温度帯で楽しめる世界でも珍しいお酒です。日増しに寒くなって、温かいお酒が美味しくなる季節ですが、ここ数年で日本酒を飲み始めたビギナーのお客様からは、「どのお酒を燗にしたらいいの?」「お燗ってどうやってやるの?」「何度くらいが一番おいしいの?」というお声をたくさんいただきます。実際に、温度によって味や香りが変化するお酒や、冷やと燗で違った味わいが楽しめるお酒、燗酒のほうがより酒の旨さが引き出るのに冷やでしか飲まれていないお酒などがあります。

日本酒の良さを最大限に引き出す飲み方を知ればもっと日本酒が好きになっていただけると私たちは思います。また、燗酒にはメリットもたくさんあります。燗酒は早く酔い心地になるので飲みすぎを防げるほか、身体の芯から温まり、血液の循環が良くなって肩こりの解消や冷え性予防にも効果的と言われています。

普段は冷酒を好んで飲むという方にも“新しい発見”があると思います。ぜひ、燗酒の奥深さや日本酒の更なる魅力を知って、季節に合った日本酒ライフをお楽しみいただければと思います。

今回も、酒造り経験のある店長やSAKEソムリエなど、知識豊富なスタッフがいる当店だからこそそのラインナップで、後味の良い夜をプロデュースさせていただきます。

- 料金 お一人様1,580円
※ご延長は、30分780円となります
※先付け代として、別途550円いただきます
※価格はすべて税別

- 提供時間 60分制 ※ラストオーダー15分前

- 提供期間 10月27日（木）～11月30日（水）

- 利用条件
- ・21時以降にご利用いただけるプランとなります
 - ・当日予約も可能です（20時までにご予約ください）
 - ・土曜日はオールタイムご利用いただけます（営業時間16:00～22:00）
 - ・入店時間に関わらず、ラストオーダーは22:30となります

■メニュー 爛動のラインナップ9種

・田酒（青森）特別純米

冷やで飲みがちな代表格。King of 純米酒ならではの厚みのある味わいを最大限に楽しむには、ぬるめの爛がとびっきり旨い

・日高見（宮城）弥助 純米吟醸

冷やでは端正な味わいを楽しめますが、爛にすると洗練された上質な味わいに造りの良さが際立ちます

・喜久酔（静岡）特別純米

酸度が低くとても飲みやすい酒質。熱めの爛でキリリと辛口酒に魚介類が無性に食べたくなります

・張鶴（新潟）純 純米吟醸

安心安定の味わい。ぬるめの爛にすると、ふっくらお米の味わいが感じられ、いつまでも飲めるベストセラ―

・黒龍（福井）純米吟醸

冷やで飲みたいお酒の代表格ながら、知る人ぞ知る爛上がり（爛すると美味しくなる）の銘酒 爛酒の入門編としてもおすすめです

・花巴（奈良）水もと純米無濾過生原酒

日本酒が発酵食品であることを改めて感じることでできる個性豊かな味わい 固定概念にとらわれない日本酒の楽しさを感じていただけます

・王禄（島根）山田錦 純米生原酒

蔵元・石原丈径さん曰く「(王禄) すべてのラインナップは、爛で美味しく飲めるように酒質設計している」とのこと。言葉通りの味わい深さに思わず唸りました

・司牡丹（高知）船中八策 純米辛口

ちょうど一年前、「NIKKEI プラス1」の「何でもランキング」で、並み居る超有名お爛酒をおさえて「お爛でさえる味」第二位に選ばれた、人気の超辛口酒

・貴（山口）特別純米

温めることで膨らむ果実感と酸味のバランスが良く、冷やよりも飲みやすく感じる山口を代表する銘酒

「鍋と爛の日」とは？

本格的な寒さを迎える『立冬』に鍋とその傍らに置かれた爛酒を愉しんでもらおうと「日本酒がうまい！推進委員会」が制定し、日本記念日協会によって登録された日。

【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（カウンター一席あり）

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