

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
京都伏見の銘酒「玉乃光酒造 酒の会 in 酒蔵レストラン宝(有楽町)」

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、平成28年3月19日（土）に玉乃光酒造 東京支店長・坂本篤志氏をお迎えし、当店在籍の日本酒学講師・宗方とともにお贈りするプレミアムな酒の会「玉乃光酒造 酒の会 in 酒蔵レストラン宝」を開催いたします。



<プレミアムな酒の会「玉乃光酒造 酒の会」概要>

玉乃光は延宝元年（1673年）に生まれました。「去年よりも良い酒を」という思いで日本酒を造りつづけ、343年の歴史があります。1964年、業界に先駆けて純米酒を復活させてから、半世紀、『純米吟醸の蔵 玉乃光』として純米吟醸と純米大吟醸だけを醸し続ける全国でも珍しい蔵です。「日本名水百選」にも選ばれている水に恵まれた地・京都伏見で昔ながらの伝統的なやり方で、良い酒を造りつづけています。

当日は玉乃光酒造 東京支店長の坂本篤志氏（日本酒学講師）をお迎えし、玉乃光自慢のお酒と京懐石をベースとし当店独自のアレンジを加え、ここでしか食べることのできない特別なお料理をご用意させていただきます。旬の食材、京野菜とのマリアージュをお楽しみいただけます。

【日時】平成28年3月19日（土）18：00開宴（受付17：30～）

【場所】酒蔵レストラン宝 「丸の間」

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】32名様

【お料理】旬の食材、京野菜をつかった当店独自の京懐石

※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3月17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
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」の資格も取得し、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