

酒蔵レストラン

たから

報道関係者各位

平成28年5月13日

株式会社フォーブス

食と酒の新たな発見“たから探し”が楽しめる「酒蔵レストランたから」(天神) 高知の食と酒を味わうフェア「高知 酒蔵物語」開催！ 5月16日(月)～31日(火)まで

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)が運営する福岡・天神「ソラリアプラザ」7階の和食レストラン「酒蔵レストランたから」は、高知県・司牡丹酒造の夏の幻の酒「司牡丹生鮮酒<夏>雫酒貯蔵生酒」の出荷開始に合わせて、この時期にしか飲めない旬の日本酒と高知の郷土料理などが味わえる食と酒のフェア「高知 酒蔵物語」を5月16日(月)より開催いたします。当店は全国にある酒蔵ネットワークを活かした各地の食材・お酒・生産者の想いに出会える蔵元に一番近いレストランです。今回は高知の司牡丹酒造のお酒と高知の郷土料理をお楽しみいただけるフェアとなっております。ほどんど市場に出回らない貴重なお酒を郷土料理と合わせてぜひご賞味ください。



【フェア概要】

この時期にしか飲めない幻の日本酒「司牡丹生鮮酒<夏>雫酒貯蔵生酒」のほか司牡丹酒造の定番酒3種と合わせて召し上がっていただきたい郷土料理、地域食材を厳選してご提供いたします。

高知県を代表する郷土料理といえば「鰹の塩たたき」。炙った鰹は香ばしく、塩や薬味が赤身の旨みをさらに引き立てます。厚切りの鰹を頬張り、日本酒をキュッと口に入れると絶妙なハーモニーを奏でます。弾ける食感のとんごろいわし、芽生姜、茗荷、仁淀川山椒などの地域食材も司牡丹の日本酒とぴったりです。

涼やかな仁淀ブルーの高知より初夏の郷土の味わいと龍馬ゆかりの司牡丹をお届けいたします。

■日本酒

- ・司牡丹生鮮酒<夏>雫酒貯蔵生酒 ショット350円
- ・司牡丹 仁淀ブルー ショット350円
- ・司牡丹 龍馬からの伝言 ショット300円
- ・司牡丹 船中八策 ショット350円



■郷土料理・地域直材メニュー

- ・【高知といえば】焼きたて香ばしい 鯉の塩たたき 980円
- ・【季節の味】高知芽生姜の肉巻きフライ 650円
- ・【さっぱり】フレッシュ茗荷と胡瓜の浅漬け 420円
- ・【今だけ】とんごろいわしの唐揚げ 680円
- ・【奇跡の清流】豆腐のかば焼き 仁淀川山椒で 600円



※価格はすべて税別

フェア開催期間：2016年5月16日（月）～31日（火）



【店舗概要】

店名：酒蔵レストランたから
住所：福岡市中央区天神2-2-43 ソラリアプラザ7階
交通：西鉄福岡「天神駅」ソラリア口より徒歩2分
市営地下鉄七隈線「天神南駅」2番出口より徒歩4分
電話：092-741-0077
店長：橋本
営業時間：11:00～23:30
定休日：不定休日あり ※施設休館日に準ずる
席数：44席
URL：http://musshu.jp/store/tenjin_takara_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

「酒蔵レストランたから」店長：橋本 TEL 092-741-0077