

今の季節から夏の盛りまでを彩る、爽やかな香りとフレッシュな味わいが楽しめる「生酒」
酒蔵レストラン宝『夏の生酒』を5/16(月)に9蔵一斉解禁！！

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）では、この季節のお楽しみ「夏の生酒」を5月16日に解禁いたします。
当店のオフィシャルパートナーである9つの蔵元の季節限定酒を少しずつ楽しめる、大好評の9蔵セットを今年もご用意しております。オフィシャルパートナー9蔵の季節限定酒が必ず飲めるのも、酒蔵レストランならではの！アスパラなど夏野菜を使った“季節メニュー”や9県の郷土料理とともに楽しみください。



<オフィシャルパートナー9つの宝蔵『夏の生酒』 概要>

夏の生酒とは・・・？

冬に仕込まれて春先にしぼられたお酒は夏を迎える頃にちょうど荒々しさがやわらいでまろみをおびます。そのフレッシュな味わいを大切に、いっさいの火入れをせずに低温熟成させたのが夏の生酒です。

蔵元から直送された生酒ならではの爽やかな香りと清涼感あふれるみずみずしい味わいは、汗ばむ季節にぴったり「今、美味しい」旬のお酒です。

当店では、オフィシャルパートナー9つの宝蔵の生酒が少しずつ楽しめる9蔵セット（1980円・税別）をご用意しております。

- 【山形】 大山 特別純米生酒 出羽の里
- 【宮城】 浦霞 純米生酒
- 【栃木】 開華 純米生酒
- 【岐阜】 久寿玉 純米生酒
- 【京都】 白嶺 香田 特別純米酒 生酒
- 【奈良】 春鹿 純米吟醸生酒
- 【岡山】 嘉美心 純米吟醸生
- 【高知】 司牡丹 船中八策 零下生酒
- 【大分】 西の関 特別本醸造生酒 ひや



<宝蔵のご紹介>

オフィシャルパートナー全国9蔵をご紹介します

| | | | |
|---|--|---|---|
| 山形県鶴岡市 大山 おおやま：加藤嘉八郎酒造 「酒は大山、愛の酒」大山酒の伝統と技術が調和した酒 |  | 宮城県塩釜市 浦霞 うらかすみ：佐浦 名杜氏の技を今に受け継ぐ 伝統の銘酒 |  |
| 栃木県佐野市 開華 かいか：第一酒造 やわらかな旨味と上品な香りの協奏曲 名水出づる栃木・佐野の銘酒 |  | 岐阜県高山市 久寿玉 くすだま：平瀬酒造店 飛騨高山の風土とともに歩み約400年 伝統蔵が醸す飛騨の食に合う濃醇辛口 |  |
| 京都府宮津市 白嶺 はくれい：ハクレイ酒造 不思議な水が醸す キレ良くやわらかな旨さの丹後の酒 |  | 奈良県奈良市 春鹿 はるしか：今西清兵衛商店 日本の酒発祥の地、南都・奈良で伝統の酒造りを今に伝える蔵 |  |
| 岡山県浅口市 嘉美心 かみごころ：嘉美心酒造 贅沢に米を使う「米旨口」にこだわる、備中杜氏の故郷の蔵 |  | 高知県高岡郡 司牡丹 つかさぼたん：司牡丹酒造 酒豪国・土佐の代表酒、飲み飽きしないすっきりとキレのよい淡麗辛口 |  |
| 大分県国東市 西の関 にしのせき：萱島酒造 甘い辛いを超越し五味の調和した 大分・国東半島の旨いお酒 |  | | |

【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】

(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 宝」副店長 敷波（しきなみ）
TEL 03-5223-9888