

**世界最大級ワイン品評会（IWC）で最高賞受賞の八戸酒造が新酒をお披露目
『mutsu8000 Brut』4種お披露目試飲イベントを「銀座 夢酒みずき」で開催**

八戸の酒「陸奥八仙」「陸奥男山」「陸奥田心」を醸す八戸酒造株式会社と、株式会社フォーブスが運営する和食店「銀座 夢酒みずき」は、日本酒スパークリングの新酒『mutsu8000 Brut』4種のお披露目試飲イベントを2016年6月8日（水）に開催します。普段あまり日本酒を飲まないビギナーや若い女性にも親しみやすい、タイプの違う4種のスパークリングと、夏におすすめの日本酒など8種類が飲み放題で、おひとり様3,000円（税込）、50名様限定の試飲イベントです。当日は蔵元も参加し、「銀座 夢酒みずき」のSAKEソムリエと一緒に日本酒の魅力を発信いたします。これを機に日本酒の美味しさ、奥深さを体感し、今年の夏は、キンキンに冷やした『mutsu8000 Brut』で乾杯してみたいはいかがでしょうか？



アルコール度数が低く爽快ですっきりとした飲み口の日本酒スパークリングは、日本酒ファンの乾杯酒として、また日本酒を飲み慣れていない方の入り口として、近年注目されています。

【イベント概要】

- イベント名 「mutsu8000 Brut Night」(ムツハッセンブリュットナイト)
- 開催日時 2016年6月8日(水)
21:00~23:00(お食事のラストオーダー22:30)
- 料 金 おひとり様 3,000円(税別)
※この価格で8種類のお酒が飲み放題になります
※お食事は特別メニュー(有料)をご用意
- 定 員 限定50名様 先着順、要予約
- ご 予 約 お電話 03-5537-1888(月~土 14:00~22:00)
メール mizuki@hotelwing.co.jp(24時間受付)
Web予約 http://musshu.jp/store/mizuki_top.html(24時間受付)

■メニュー

新酒「mutsu8000 Brut」含む全8種類の日本酒

- ・ mutsu8000 Brut 【2016 Type A】
清酒酵母の白麹仕込み。甘さを抑えたテイスト、ビールにも通じるシャープな切れ味は、軽めの前菜と合わせたり、口直しにもおすすめ
- ・ mutsu8000 Brut 【2016 Type O】
ワイン酵母の白麹仕込み。ヨーグルトのような酸味を帯びた香り、熟した果実を思わせる甘味は、まったりとしたコクのあるお料理と相性抜群
- ・ mutsu8000 Brut 【2016 Type B】
ワイン酵母の白麹仕込み。ほんのりとお酒の旨味を感じながら、バランスの良い酸味で後味をきゅっとめてくれる。まさにドライシャンパンのような味わいで、脂がのったお魚のソテーや鶏肉料理とベストマッチ
- ・ mutsu8000 Brut 【2015】
樽香のような風味を帯びたブリュットの1年熟成。豚肉のローストや照りのある魚料理との相性が良い
- ・ Prototype 2016
焼酎造りで使用される「白麹」仕込みで、甘酸っぱくシュワシュワしたお酒。きめの細かい泡を感じながらごくごく飲める食前酒
- ・ 夏どぶろっく（活性にごり酒）
瓶内二次発酵で発泡性を持たせたにごり酒。口に含むとシュワッと甘いサイダーを飲んでいるかのような飲みやすさ
- ・ 陸奥八仙 特別純米 赤ラベル
陸奥八仙のフラッグシップのような存在の赤ラベル。
- ・ 陸奥八仙 純米吟醸 黒ラベル
スパイシーなお料理やカレーにも合わせられる唯一無二の日本酒。

【八戸酒造株式会社】

会社名：八戸酒造株式会社

住所：〒031-0812 青森県八戸市大字湊町字本町9番地

電話：0178-33-1171 / FAX：0178-34-1174

【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