

本格焼酎「宝山」の西酒造 蔵元お墨付き！見た目もユニークな新メニュー  
「鹿児島名産 黒豚“黒宝豚”の巻きしゃぶ」を提供開始

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、芋焼酎を蒸留した後に出る副産物「焼酎のもろみ粕」を食べて育った黒豚“黒宝豚”を贅沢に味わう、見た目にもユニークな新メニュー「鹿児島名産 黒豚“黒宝豚”の巻きしゃぶ」を7月19日（火）よりご提供します。



写真は4人前

**【新商品について】**

黒宝豚の肩ロースやバラ肉でレタス・ねぎを食べやすく巻き、1ロールずつ特製出汁でしゃぶしゃぶし、お好みで薬味をつけてお召し上がりいただきます。黒宝豚は口の中に入れたとたん、濃厚な旨味と脂の甘みが口いっぱいになり、野菜のシャキシャキ感と肉の旨味がクセになります。

- メニュー名 鹿児島名産 黒豚“黒宝豚”の巻きしゃぶ
- ご提供内容
  - ・黒宝豚 肩ロース、バラ肉
  - ・レタス、ねぎ
  - ・特製かつお出汁しょうゆ
  - ・薬味（ねぎ・仁淀川山椒）
- ご提供価格 1人前1,900円（税別） ※ご注文は2人前から  
※の緑豆うどんは別途1人前300円
- ご提供開始 2016年7月19日（火）から

## ■ 鹿児島名産 黒豚「黒宝豚」について

「循環型農業」に取り組む鹿児島県の西酒造が焼酎業界初の試みで生み出したブランド豚。芋焼酎を蒸留した後に出る副産物「焼酎のもろみ粕」は日本酒の副産物「酒粕」同様に栄養素の宝庫。アミノ酸やミネラル、食物繊維が多く含まれており、黒宝豚ならではの濃厚な旨味の基となります。豚は液状の食べ物を好む習性がある上、焼酎のもろみ粕に含まれるクエン酸の食欲増進効果でよく食べ、微量のアルコールのおかげでぐっすりと眠ります。栄養満点な飼料を食べてストレスを感じずにのびのびと育った黒宝豚は臭みが無く、歯切れの良いやわらかな肉質が特長。



## ■ 同時スタート「今宵は宝山でNight」

「鹿児島名産 黒豚「黒宝豚」の巻きしゃぶ」にはぜひ宝山の本格焼酎を！



### 【飲み比べセット】

※価格はすべて税別

- ・宝山飲み比べセット 富乃宝山・吉兆宝山・白天宝山  
(各45ml) ￥1,200
- ・蒸撰飲み比べセット 蒸撰綾紫・蒸撰白豊・蒸撰紅東  
(各45ml) ￥1,500
- ・極上プレミアム飲み比べセット 酒酒楽楽・万暦・天使の誘惑  
(各20ml) ￥2,500

### 【宝山カクテル】

- ・極冷 タ(せき)ハイボール ￥500
- ・綾紫トニック ￥700
- ・宝山モヒート ￥700

### 【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楽しめ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

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](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](mailto: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