

4年連続日本一！日本酒王国ふくしまの美酒に酔いしれる、蔵元をお招きした酒の会
夢酒知花（八重洲）『福島 食と地酒の会』9月10日（土）開催

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）が運営する夢酒知花（東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビル TEL:03-3245-1666）では、平成28年9月10日（土）、日本酒王国ふくしまの地酒と郷土食を楽しむ日本酒イベント「福島 食と地酒の会」を開催いたします。「花泉・ロ万」醸造元、花泉酒造（南会津） 星氏と「廣戸川」醸造元・松崎酒造（天栄村）の七代目 松崎氏をお迎えして、造り手の想いや福島の特長、秋になると一段と旨味を増す日本酒の魅力をお話しいただき、郷土食とのペアリングをお楽しみいただけるイベントとなっております。



【イベント概要】

- 名称 福島 食と地酒の会
- 日時 平成28年9月10日（土） 17:00開宴
- 場所 夢酒知花 〒103-0028
東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1
- 参加費 おひとり様7,000円（税込）
- 定員 24名 ※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください
- お問合せ・予約 夢酒知花 03-3245-1666
- オンライン予約 http://musshu.jp/store/chihana_top.html

■日本酒ラインナップ

- ・花泉酒造（南会津） 口万 純米吟醸1回火入れ / 口万 だじゅー / 七口万 / 十口万
- ・松崎酒造（天栄村） 廣戸川 特別純米 / 廣戸川 純米吟醸 / 廣戸川 大吟醸 / 廣戸川 純米大吟醸

■お料理

- ・前菜 喜多方市産 グリーンアスパラの天ぷら
会津若松・薬田農園のしぼりトマトのムースと枝豆腐の2層仕立て
- ・刺身 塩釜 東もの メバチマグロ
愛媛県宇和島産 日本一の養殖鯛 鯛一郎クンの昆布
気仙沼産 鰹の厚切り塩たたき
- ・お肉 会津地鶏の山塩焼き
川俣軍鶏の香草焼き
- ・お魚 天然鮎の一夜干し 燻製炙り ~クリームチーズ塩麹漬け 添え~
- ・グリル 福島県産 牛肉（ハラミ・カルビ）
会津若松・薬田農園産 茄子と車麩のステーキ ~黒酢ソース掛け~
- ・炊物 福島県産 牛タンのポトフ
こぶしの里より — じゃが芋・玉葱・人参
ながしま農園より — 小松菜
- ・食事 会津馬肉のたたきユッケ丼

【夢酒知花 店舗概要】

和食ひとすじの“料理人のこだわり”と“SAKE”を楽しむ
東京駅徒歩3分「本物を知るおとなの居場所」

住所：東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1

交通：JR東京駅八重洲北口 徒歩3分

地下鉄銀座線日本橋駅B3出口 徒歩3分

電話：03-3245-1666 店長：上島（うえじま）

営業時間：月～金 17:00～23:00

土・祝 16:00～22:00

定休日：日曜日

席数：全60席（カウンター席あり）

URL：http://www.musshu.jp/store/chihana_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

「夢酒知花」店長 上島 TEL 03-3245-1666