

日本酒学講師・宗方一成がお贈りするプレミアムな酒の会 3蔵元と『愛知の地酒と美食を楽しむ会』11/26 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、豊富な肉料理×鎌倉野菜×日本の SAKE『SAKE ビストロ W』（東京都千代田区霞が関3-2-6 東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1F TEL：03-3501-1811）は、愛知県から3蔵元をお招きし、平成28年11月26日（土）に「愛知の地酒と美食を楽しむ会」を開催いたします。なかなか東京では味わうことができない愛知の地酒と、この日限りの特別コース料理をお楽しみいただけます。



<「愛知の地酒と美食を楽しむ会」概要>

愛知県内には46蔵もの酒蔵があり、酒処の東北や新潟にも負けず劣らずの旨い地酒がたくさんあります。今回はその中から3蔵をお招きし、9種類の地酒をご用意いただきます。お酒が醸される風土や酒造りへのこだわりなど蔵元の話聞きながら飲むお酒は格別です。秋限定のしぼりたての日本酒もございます。また、お酒に合わせた【Wオリジナルの特別コース料理】もご用意し、食事を堪能しながらゆったりとお酒を楽しんでいただけるアットホームなお酒の会となっております。

【日時】平成28年11月26日（土）18：00開宴（受付17：30～）

【場所】SAKEビストロW

住 所：東京都千代田区霞が関3-2-6 東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1階

TEL：03-3501-1811

【会費】7,000円（税込）

【定員】40名様 ※完全予約制

【その他】※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください

※申込締め切りは11月24日（木）23：00となります

※11/25以降は準備等の都合によりキャンセル料（全額）が発生しますのでご了承ください

【日本酒ラインナップ】

- ・ 神杉酒造（株）
 - ①神杉 酒人 本醸造うすにごり生原酒
 - ②神杉 しぼりたて純米無濾過生原酒
 - ③山麩純米 人生劇場
- ・ 尊皇蔵元 山崎（合）
 - ①山崎醸 夢吟香 DREAM 純米大吟醸原酒
 - ②奥 夢山水十割 生酒 純米吟醸原酒
 - ③焚 辛口純米 特別純米酒
- ・ 関谷醸造（株）
 - ①蓬萊泉 特別純米しぼりたて
 - ②蓬萊泉 大吟醸 朋
 - ③一念不動 純米吟醸 但馬強力

<プロフィール>



宗方 一成（むねかた かずなり）

【保有資格】

平成23年11月 日本酒サービス研究会・酒匠研究連合会認定 唎酒師 取得
平成24年 4月 日本酒サービス研究会・酒匠研究連合会認定 焼酎唎酒師 取得
平成25年 6月 日本酒サービス研究会・酒匠研究連合会認定 酒匠 取得
平成25年10月 日本酒サービス研究会・酒匠研究連合会認定 日本酒学講師 取得
平成28年 4月 日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会研究室 専属テイスター合格

東京都新宿区出身。

和食店やシティホテルの料飲部門などを経て、平成26年から銘酒9蔵のアンテナショップである【酒蔵レストラン宝】のホールサービスに従事。今年の10月から【SAKE ビストロ W】に異動。世界に300名ほどしかいない「酒匠」や「日本酒学講師」の資格を取得、さらに厳しいトレーニングと選考を経てテイスティングのプロ中のプロである「専属テイスター」試験にも合格。セミナーや酒の会を通じて日本酒や焼酎の魅力を消費者にわかりやすく伝える伝道師として活躍中。

【SAKE ビストロ W 店舗概要】

豊富な肉料理と鎌倉野菜がメインの手作り料理と笑顔で“「日本」を感じる”新感覚のジャパニーズビストロ

住所：東京都千代田区霞が関3-2-6

東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1階

交通：地下鉄 虎ノ門駅5番出口 徒歩3分

地下鉄 溜池山王駅9番出口 徒歩7分

電話：03-3501-1811 店長：福島

営業時間：ランチ 月～金 11:00～14:00

ディナー 月～金 17:00～23:00

土 16:00～22:00

定休日：日・祝 ※ご予算に応じて営業いたします

席数：着席56名・立食65名

URL：http://musshu.jp/store/w_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

「SAKE ビストロ W」宗方(むねかた) TEL 03-3501-1811