

米作り・自社精米から手造りの酒にこだわる南魚沼の高千代酒造を招いた 夢酒知花『高千代の集い』を2月4日（土）に開催決定！

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B1 TEL:03-3245-1666）では、平成29年2月4日（土）、雪深き新潟県南魚沼で、米作り・自社精米から手造りの酒にこだわる高千代酒造の蔵元を招いた酒の会「高千代の集い」を開催いたします。



新潟の日本酒といえば全体的に「淡麗辛口」が特徴ですが、高千代酒造には、そのイメージを覆しフレッシュでジューシーな果物に近づけたひらがなの「たかちよ」シリーズがあります。それぞれ違う果物をイメージして醸された日本酒は、ラベルもカラフル。数種類を一度に飲み比べできるだけでなく、藤崎料理長の創作和食コースとのペアリングもお楽しみください。

【イベント概要】

- 名称 夢酒知花「高千代の集い」
- 日時 平成29年2月4日（土） 18:00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6,000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

- ・高千代 大辛口純米
- ・たかちよ 扁平精米おりがらみ 壺火入れ（青）
- ・たかちよ 扁平精米おりがらみ しぼりたて生原酒（緑）
- ・たかちよ 純米大吟醸 無調整生原酒 厳選中取り本生（黒）
- ・たかちよ 扁平精米無調整生原酒（赤）
- ・たかちよ 扁平精米無調整生原酒 かすみ酒（ピンク）



■お料理

お酒それぞれにイメージされている果物を食材またはソースに使い、味わいのコントラストを表現した藤崎料理長オリジナルの創作和食コース

<高千代酒造について>



約150年の歴史を経て、より品質の高いものを作り出すことを目指し、昔ながらの手作業による吟醸的な造りを行っている新潟県南魚沼の蔵元。
新潟県で唯一、「SUPERIOR TASTE AWARD」において三ツ星を受賞しています。

【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 12:00～22:00

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