

日本の美味しい心を伝えるお店「銀座 夢酒みずき」の女性 SAKE ソムリエが 今年のお花見で飲みたい『47都道府県の花見酒』を発表

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）が運営する和食店「銀座 夢酒みずき」（東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 TEL：03-5537-1888）では、今年のお花見で飲みたい女性SAKEソムリエが厳選した「47都道府県の花見酒」をリストアップしました。また、日本各地の酒肴を22種類も盛り込んだ銀座 夢酒みずき特製「花見酒肴膳」を販売いたします。



桜の開花情報が気になる今日この頃。

今年のお花見は、全国各地にたくさんある花見酒を持ち寄り、ワンランク上のお花見をしませんか？

『日本の美味しい心を伝えたい』をテーマに、厳選日本酒と和食のペアリングを提案する銀座「夢酒みずき」のSAKEソムリエが、日本酒はもちろん、焼酎や泡盛、ワインまで、季節限定のものや“桜”がつく商品など、47都道府県別にピックアップしました。

満開の桜を愛でながら、至福の時間を過ごすのにぴったりのお酒ばかりです。

また、日本酒に合う郷土料理にも詳しいSAKEソムリエが、各地の旬の食材やお花見で食べたい郷土料理も考えました。旬のものを食べると身体にもいい影響があるとか・・・。この時期にしか食べられない旬の食を本場に行って食べるのも、ひとつの楽しみかもしれません。

お取り寄せで、全国の酒肴を少しずつ食べたいという方には、特製 - 花見酒肴膳 - がおすすめです。

【銀座 夢酒みずき特製-花見酒肴膳-】

日本酒や焼酎などの和酒好きを唸らせる「銀座 夢酒みずき」のこだわりをお重の中にぎゅっと凝縮した酒肴膳。

店内でも人気の商品、食べると飲みたくなる日本酒や和酒と相性の良いワンランク上の肴を集めました。海の幸から山の恵みまで、これだけの珍味が一度に味わえるセットは他にありません。

お花見はもちろん、新生活のスタートや新たな門出の宴会、ホームパーティなど、さまざまな春のお祝いシーンにご利用いただけます。



- 商 品 名 銀座 夢酒みずき特製「花見酒肴膳」
- 提 供 価 格 12,000円 ※価格は税別・送料別
- 予 約 受 付 平成29年3月17日(金)～5月27日(土)まで
※お届け希望の3日前までにお申し込みください
- 予 約 方 法 ①お電話 03-5537-1888 (月～土 14:00～22:00)
②メール mizuki@hotelwing.co.jp (24時間受付)
※必要事項などの詳細は特設サイトをご覧ください

■お 品 書 き

日本各地の酒肴22種

- 北海道 雲丹の味噌漬け
- 青森 ばくらい(ほやの塩漬け)
- 青森 ニシンのチンジャオロース
- 岩手 ムール貝のオイル漬け
- 秋田 いぶりがっこクリームチーズ
- 秋田 田園ハム 燻製レバー
- 秋田 田園ハム 生ハム
- 新潟 巻のからし巻き
- 新潟 「へんじんもっこ」貴腐サラミ
- 千葉 合鴨の生ハム
- 京都 「橋立やまいち」鯖の桜干し
- 奈良 銘酒「春鹿」の奈良漬
- 広島 牡蠣の有馬煮
- 山口 「林商店」塩粒うに
- 山口 「林商店」炙り辛子明太子
- 愛媛 「田中てんぷら店」じゃこ天
- 愛媛 「醍醐チーズ」トミーノ(白カビタイプ)
- 自家製 鱈子の生からすみ・鮫肝味噌漬け・小女子甘露煮
松前漬け・プルーンの赤ワイン煮



※仕入れ状況により変更になる場合がございますのでご了承ください。
 ※詳細は特設サイト (http://musshu.jp/store/mizuki_hanamizen2017.html) をご覧ください。

【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

47都道府県の花見酒

【青森県】**「田酒」純米吟醸桜ラベル(西田酒造店)**

旬食材:陸奥湾ほたて

【岩手県】**「くずまき」さくらスパークリングワイン**

旬食材:わかめ・げんげ

【宮城県】**「浦霞」春酎(佐浦)**

旬食材:關上産赤貝・北寄貝・仙台セリ

【秋田県】**「山本」うさぎ春生(山本)**

旬食材:白神山うど

【山形県】**「雅山流」桜ラベル別誂吟醸(新藤酒造店)**

旬食材:山菜・さくらんぼ

【福島県】**「国権」春一番(国権酒造)**

会津の郷土食:馬刺し(桜刺し)

【北海道】**「おたる春香」(田中酒造)**

花見の定番は「ジンギスカン」

旬食材:パフンウニ・子持ちニシン

【新潟県】**「越州」桜日和(朝日酒造)**

旬食材:糸魚川の山葵・原木肉厚しいたけ

【富山県】**「満寿泉」花一献 吟醸生酒(拵田酒造)**

旬食材:ホタルイカ・トヤマエビ(ボタンエビ)

【石川県】**「花さかゆうほ」純米吟醸 無濾過生原酒 うすにごり(御祖酒造)**

旬食材:名残りの鰯・活かえび・加賀野菜

【福井県】**「黒龍」純吟 垂れ口(黒龍酒造)**

旬食材:若狭湾のサヨリ・勝山水菜

【山梨県】**「七賢」春しほり 純米おりがらみ生原酒(山梨銘醸)**

旬食材:道志村のクレソン・いちご

【長野県】**「魚の海」春うらら 純米吟醸生うすにごり(土屋酒造)**

郷土食:おやき

【岐阜県】**「三千櫻」さくらにごり(三千櫻酒造)**

旬食材:ジャンボ生しいたけ

【静岡県】**「若竹」特別純米 鬼乙女 夢(大村酒造場)**

旬食材:桜えび・生しらす

【愛知県】**「蓬萊泉」純米大吟醸 春のことぶれ(関谷醸造)**

会津の郷土食:馬刺し(桜刺し)

【茨城県】**「来福」桜酵母うすにごり(来福酒造)**

旬食材:名残りの鯉・鹿島灘はまぐり

【栃木県】**「四季桜」春 特別純米生酒(宇都宮酒造)**

旬食材:とちおとめ・アスパラガス・原木しいたけ

【群馬県】**「尾瀬の雪どけ」純米 桃色にごり本生(龍神酒造)**

郷土食:おつきりこみ・こんにやく料理

【埼玉県】**「九重桜」(大瀧酒造)**

旬食材:さとも・北本トマト・のらぼう菜

【千葉県】**「舞桜」(守屋酒造)**

旬食材:初麩・かぶ・キンメダイ・房総ひじき

【東京都】**「澤ノ井」花見新酒(小澤酒造)**

旬食材:明日葉・東京うど・利島産天然しどけ

【神奈川県】**「松みどり」春うらら(中澤酒造)**

旬食材:三浦のキャベツ・湘南ゴールド

【鳥取県】**「日置桜」(山根酒造場)**

郷土食:かに汁

【島根県】**「玉櫻」(玉櫻酒造)**

旬食材:天然 知夫わかめ・隠岐のいも餅

【岡山県】**「御前酒」花見の酒 さらほろり(辻本店)**

郷土食:ままかり漬け・真二郎

【広島県】**「桜吹雪」特別純米うすにごり生(金光酒造)**

郷土食:穴子飯・牡蠣・西島ムール貝

【山口県】**「長陽福娘」さくら・さくら(岩崎酒造)**

旬食材:月待ちがに(ガザミ)・せとみ

【三重県】**「花見酒」純米吟醸 義左衛門(若戎酒造)**

旬食材:伊勢海老・伊勢湾の蛤・生ひじき

【滋賀県】**「初桜」(安井酒造場)**

旬食材:氷魚・鮎河菜

【京都府】**「玉川」さくら大吟醸(木下酒造)**

旬食材:間人ガニ・京たけのこ・原木栽培しいたけ

【大阪府】**「片野桜」(山野酒造)**

旬食材:梶原特産たけのこ・八尾若ごぼう・葉付き玉ねぎ

【兵庫県】**「黄桜」花さざくら(黄桜)**

郷土食:いかなごのくぎ煮

【奈良県】**「春鹿」奈良の八重桜(今西清兵衛商店)**

旬食材:あまご

【和歌山県】**「紀土」純米吟醸 春ノ薫風(平和酒造)**

旬食材:桜鯛・紀州いさぎ

【福岡県】**「紅乙女」桜明日香・麦焼酎(紅乙女酒造)**

旬食材:合馬たけのこ・博多蕨菜・あまおう

【佐賀県】**「天吹」純米吟醸 いちご酵母生(天吹酒造)**

旬食材:アスパラガス・真鯛・極早生玉ねぎ

【長崎県】**「咲いた咲いた桜がさいた」麦焼酎リキュール(大島酒造)**

旬食材:ひらめ・大島トマト

【熊本県】**「桜の里」達磨焼酎(松下醸造場)**

郷土食:からし蓮根・デコボン

【大分県】**「花ざんじょう」春の純米(八鹿酒造)**

旬食材:別府湾ちりめん・自生のクレソン

【宮崎県】**「千本桜」羊焼酎(柳田酒造)**

旬食材:五ヶ瀬やまめ・日向夏・完熟きんかん

【鹿児島県】**「天狗櫻」羊焼酎(白石酒造)**

旬食材:早堀りたけのこ・指宿産そらまめ

【沖縄県】**「春雨カーリー」泡盛(宮里酒造所)**

旬食材:活き車海老・タンカン

銀座「夢酒みずき」

SAKEソムリエ 徳永尚子