

## 「とりあえず生！」から選んで組み合わせ楽しむ飲み物へ 【酒蔵レストラン宝】和食とクラフトビールのペアリングをご提案

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、キリンビールのクラフトビール用小型ディスペンサー「タップマルシェ」を導入し、第一弾として、SPRING VALLEY BREWERYの「496（ヨンキューロク）」「COPELAND（コーブランド）」「on the cloud（オンザクラウド）」「Afterdark（アフターダーク）」の4種類を2017年4月24日（月）よりご提供いたします。

また、クラフトビールを選んで組み合わせ楽しんでいただくため、【和食とクラフトビールのペアリング】をご提案いたします。

### 店内仕込みの手作り和食とクラフトビールの美味しい組み合わせを提案

個性豊かで多様なキリンビールのクラフトビールをより楽しんでいただくため、キリンビールのソムリエと当店の利き酒師、和食ひと筋の料理人がタッグを組み、個性豊かで多様なキリンビールのクラフトビール8種とどの和食が合うのかイメージを膨らませ、何度も試飲・試食を繰り返してベストな組み合わせを探りました。

「色」で合わせたり、「強さ」で合わせたり、味が似たもの同士・味を補うもの同士を組み合わせ数々のペアリングを実際に試して8通りの『和食とクラフトビールのペアリング』を完成させました。

2017年4月24日（月）よりご提供するSPRING VALLEY BREWERYの「496（ヨンキューロク）」「COPELAND（コーブランド）」「on the cloud（オンザクラウド）」「Afterdark（アフターダーク）」（各900円・グラス）をより美味しく楽しむペアリングをご提案させていただきます。



### ■ 『和食とクラフトビールのペアリング』

#### 1. 極上仙台牛のグリル × 496（ヨンキューロク）



霜降りと赤身のバランスが良いA5ランクの仙台牛の旨みとまろやかな風味、豊富な肉汁を最大限に感じられるように焼き上げたグリル。496の味覚のバランス感がお肉の脂の旨みを邪魔せずに見事にクロスします。鹿児島の少し甘めの醤油を1滴たらし食べると複雑な味わいがさらに広がる「鉄板の組み合わせ」です。

## 2. 絶品カニ肉たっぷりコロッケ × COPELAND (コーブランド)



カニの身9割と玉ねぎ1割をベースに味と香りを凝縮させた、夢酒グループ至高の逸品。約10年の歳月をかけ、美味しさを追及して配合した贅沢なコロッケはカニそのものの味をダイレクトに感じる一品。コーブランドと一緒に合わせれば麦の甘さがマッチングし、綺麗にバレンスのとれた味わいが楽しめます。

## 3. 牡蠣の酒蔵蒸し × on the cloud (オンザクラウド)



気仙沼戸羽平の深みのあるクリーミーな牡蠣に、同じ宮城の地酒「浦霞」の純米酒をかけて豪快に蒸しあげた「牡蠣の酒蔵蒸し」。少しレモンを垂らした牡蠣に爽やかな白ワイン香の「オンザクラウド」を合わせることで、後味の爽やかさが広がり、口の中を駆け巡ります。お互いの特徴を際立たせるペアリングです。

## 4. ガトーショコラ × Afterdark (アフターダーク)



ほど良い甘さとチョコレートの香りを楽しめる、軽い口当たり仕上げた「宝」の人気デザート。先にガトーショコラを口に入れたあと、黒ビールでありながらコーヒーのようなイメージの「アフターダーク」を合わせると、ガトーショコラのチョコレート感が口の中で広がり、感じたことのない幸せな味わいが楽しめます。

### 【酒蔵レストラン 宝ーたからー 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：月～金 ランチ11:30～14:30 / ディナー17:00～23:00

土・日 ランチ11:30～15:30 / ディナー17:00～22:00

席数：全120席 総店長・料理長：木村 / 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」店長 敷波 (しきなみ)

TEL 03-5223-9888