



報道関係者各位

平成29年8月24日
株式会社フォーブス

日本の美味しい心を伝えるお店「銀座 夢酒みずき」 本格焼酎の飲み方 新提案！「大人の本格焼酎サワー」を販売スタート

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、焼酎きき酒師が考えた本格焼酎の新しい楽しみ方「大人の本格焼酎サワー」を8月25日（金）より販売スタートいたします。

「大人の本格焼酎サワー」とは…

酎ハイやサワー、焼酎をつかったカクテルなどは、クセがない焼酎甲類で作るのが一般的ですが、夢酒みずきでは、原料独特の香りや風味、味わいといった本格焼酎の特徴を活かした大人のサワーを開発いたしました。ロックやお湯割り、ストレートで飲まれることが多い本格焼酎もここまでやると奥が深い。焼酎を知り尽くした【焼酎きき酒師】だからこそできる本格焼酎の新しい楽しみ方「大人の本格焼酎サワー」を4種ご提供いたします。

また今後も、本格焼酎サワーの新たな商品開発をしてご提供するほか、より多くの方に本格焼酎の新しい飲み方をご提案できるよう、飲食店のプロ向けセミナーなども企画してまいります。

■駒（麦）国産レモンサワー 800円（税別）

麦焼酎「駒」（柳田酒造／宮崎）を使用。

「駒」は焼酎自体にきれいな甘みと酸味を兼ね備え、炭酸の酸味も加わって、レモンを入れなくてもまるで天然のレモンサワーのよう。

国産レモンは、愛媛県岩城島でつくられた無農薬のものをハチミツに漬け込み、軽い甘さに仕上げました。



■綾紫（芋）カルピスサワー 800円（税別）

芋焼酎「宝山 蒸撰綾紫」（西酒造／鹿児島）を使用。

紫芋の持つ乳酸系の香りとカルピスの乳酸との調和。紫芋を原料にした焼酎の中でも、原料の特性を綺麗に引き出した

「宝山 蒸撰綾紫」のスリムな味わいを最大限に感じていただきたく、カルピスはあえて少なめにしたことで、大人の味わいに仕上げました。



■天の刻印（麦）梅サワー 800円（税別）

麦焼酎「天の刻印」（佐藤焼酎製造場／宮崎）を使用。
今回使用した「天の刻印」は、キレイめの麦焼酎を樽で軽く寝かせたもので、そのままソーダ割にすると、梅の香りがふわりと立ち上がります。麦と樽との相乗効果なのでしょうか？
こだわりの無添加の梅と合わせて仕上げました。



■爆弾ハナタレ（芋）国産葡萄サワー 800円（税別）

芋焼酎「爆弾ハナタレ」（黒木本店／宮崎）を使用。
日本を代表するハイセンスな蔵元、宮崎の焼酎蔵「黒木本店」の「爆弾ハナタレ」と、山梨のワイナリー「勝沼醸造」の国産葡萄ジュースの奇跡のコラボレーション。
アルコール度数44度の初留取り「爆弾ハナタレ」を少量使用し国産葡萄ジュースを多めに入れて、赤ブドウの奥深い味わいを存分に感じていただけます。



<本格焼酎ブログサイト オープン>

本格焼酎の情報だけをお届けする専門サイト「今夜も焼酎パラダイス」をオープンいたしました。

(URL : <https://mizuki88.wixsite.com/shochu-paradise>)

ロック・ストレート・お湯割り・炭酸割り・お茶割りで飲むことの多い本格焼酎をもっと楽しむために、知れば知るほど美味しい情報をお届けいたします。「本格焼酎サワー」の開発秘話や知って得する情報もお伝えしますので、ぜひご覧ください。

【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 13:00～22:00

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