



平成29年12月28日

株式会社フォーブス

豊かな自然が育んだ、会津の味覚に魅了される
榮川酒造の蔵元と楽しむ「榮川 酒の会」1/25（木）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）が運営する吟醸料理・そば ふくろう（東京都豊島区東池袋3-10-7 TEL:03-5396-3434）は、榮川酒造の蔵元をお招きし、会津地方の豊かな自然が育んだ食と酒をお楽しみいただける「榮川 酒の会」を2018年1月25日（木）に開催いたします。



2018年
1月25日（木）
19時開宴

開催蔵元
福島・榮川酒造



<「榮川 酒の会」概要>

国内でも数少ない、日本名水百選を仕込み水に使用する「榮川酒造」の蔵元をお招きする、お酒の会。モンドセレクション・国際コンクール酒類部門で11年連続最高金賞を受賞した「大吟醸 榮四郎」から始まる、この日だけのお料理「会津コース」は、会津を代表する郷土料理「こづゆ」とペアリング。会津馬刺しは、当店特製のかえしと地元の食べ方、んにく味噌でご提供。華やかに広がる吟醸香と濃厚な味わいの純米吟醸生原酒と合わせると、古き良き会津の食文化を感じていただけるでしょう。また、天ぷら職人が揚げる、おまかせ天ぷらはいち早く入荷した山菜をご用意。榮川の清らかで柔らかな味わいを、ペアリング仕立てのコースでお楽しみいただけます。

■名称 榮川 酒の会

■日時 2018年1月25日（木） 19:00～

■場所 吟醸料理・そば ふくろう

東京都豊島区東池袋3-10-7 ホテルウィングインターナショナル池袋1F

■会費 6,000円（税込）

■定員 20人まで

■お問合せ・予約 吟醸料理・そば ふくろう 03-5396-3434

「会津コース」

突出し	こづゆ	×大吟醸 榮四郎
向付	会津馬刺し	×純米吟醸生原酒
油物	店主おまかせ天ぷら	×「初しぼり」特別純米生原酒
食事	鴨のロースト	×山廃仕込み純米吟醸
蕎麦	×蕎麦	×特醸酒・梅恋し

【吟醸料理・そば ふくろう 店舗概要】

池袋の喧騒の先に佇む、落ち着いた空間のそば居酒屋
料理人がひと手間かけた吟醸料理で“じっくり一杯”が楽しめます

住所：東京都豊島区東池袋 3-10-7

ホテルウィングインターナショナル池袋 1F

交通：地下鉄池袋駅 35番出口 徒歩8分

電話：03-5396-3434 店長：樽見

営業時間：月～土 17:00～22:00

ランチ 火～金 11:30～14:30

定休日：日曜・祝日 席数：47席

URL：<http://www.musshu.jp/fukurou/>



【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 鈴木菜那

TEL 03-3292-8888 / MAIL n.suzuki@hotelwing.co.jp

「吟醸料理・そば ふくろう」店長：樽見 TEL 03-5396-3434