

## 9 蔵元と飲み初め！2018 年最初の新酒を味わう 「初しぼりの会」を 1/16 に開催

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、9蔵元が集まり、2018年最初の新酒を味わう、「初しぼりの会」を2018年1月16日（火）に開催いたします。



### 【新春日本酒イベント、「初しぼりの会」について】

オフィシャルパートナー9蔵の、フレッシュで爽やかな生まれたての新酒を味わう新春日本酒イベントです。9蔵元の酒造りや郷土の話が直接聞け、東京・有楽町にいながら各地域の酒蔵ツアーへ行ったような気分をご堪能いただけます。日本酒造組合中央会によると、日本酒を食中酒として飲む人が増えているそう。木村料理長が腕をふるった、ペアリング仕立ての創作和食特別コースで、日本酒とお食事を一緒にお楽しみください。日本酒ファン待望の喜びと感動を与える、新年最初のお酒の会です。

- 日時 平成30年1月16日（火） 19：00開宴
- 場所 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
- 会費 7,000円（税込）
- 定員 120名様
- お料理 料理長渾身の創作和食特別コース  
テーマ“香織料理” フレッシュな新酒と、高貴で芳しい料理が織りなす香りをお楽しみください。

※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください。

- ラインナップ：
- ・大山 特別純米 しぼりたて
  - ・浦霞 特別純米 しぼりたて
  - ・開華 純米吟醸 遠心分離無濾過生原酒
  - ・嘉美心 桃花源 しぼりたて「白桃酵母」
  - ・司牡丹 船中八策 しぼりたて生原酒
  - ・白嶺 しぼりたて新酒 祝 55 磨き
  - ・春鹿 純米超辛口 しぼりたて生原酒
  - ・久寿玉 しぼりたて純米生原酒
  - ・西の関 特別本醸造生



前回のラインナップ



【酒蔵レストラン 宝—たから— 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ご堪能いただけ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/地下鉄有楽町線有楽町駅 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：ランチ 月～金 11:30～14:30

土・日 11:30～15:30

ディナー 月～金 17:00～23:00

土・日 17:00～22:00

席数：全120

総店長・料理長：木村 / 店長：敷波

URL：<http://www.musshu.jp/takara/>

【この件に関する問合せ先】

(株)フォース 広報宣伝課 鈴木菜那

TEL 03-3292-8888 / MAIL [n.suzuki@hotelwing.co.jp](mailto:n.suzuki@hotelwing.co.jp)

「酒蔵レストラン 宝」店長 敷波 (しきなみ)

TEL 03-5223-9888