

■「吟醸料理・そば ふくろう」は全国新酒鑑評会で史上初の6年連続受賞数日本一に輝く全国屈指の酒処、福島県の自然郷 bio（大木代吉本店）と廣戸川（松崎酒造）の2蔵元をお招きし、自然豊かな福島の味覚をご提供いたします。ペアリングのほかに「いか人参」やメに召し上がっていただきたい「小さなせいろそば」をご用意いたします。

■ペアリング

【自然郷 bio（大木代吉本店）× 会津野菜の天ぷら盛り合わせ】



福島県西白河郡矢吹町にて1865年に創業された、150年以上の歴史を持つ大木代吉本店が醸す「自然郷 bio」。有機農法産米のナチュラルな味わいは、天ぷら職人が揚げる「会津野菜の天ぷら」と合わせてお召し上がりいただくのがおすすめです。

【廣戸川（松崎酒造）× 会津馬刺し】



昔ながらの酒づくりを続けている松崎酒造の「廣戸川」は豊かな香りが口いっぱいに広がります。秘伝のかえしでつくった特製のタレでお召し上がりいただく「会津産馬刺し」と一緒に合わせるとバランスのとれた味わいをお楽しみいただけます。

【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：日曜日・祝日 席数：47席

URL：<http://www.musshu.jp/fukuro/>



【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