

奈良を代表する老舗酒蔵の蔵元と、伝統を味わう
「春鹿 酒の会」を5月29日（火）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）が運営するうまいもの処ゆめぜん（大阪府東大阪市長田東2-1-2 ホテルウィングインターナショナルセレクト東大阪1F TEL：06-7657-9600）では、春鹿（今西清兵衛商店）の蔵元をお招きし、奈良の歴史と伝統を味わっていただける「春鹿 酒の会」を2018年5月29日（火）に開催いたします。



春鹿 酒の会

2018年5月29日（火）
19:00 開宴



<「春鹿 酒の会」概要>

日本酒発祥の地・奈良で伝統の酒造りを今に伝える老舗酒蔵「今西清兵衛商店」が醸す「春鹿」。軽快でまろやかな口当たりは日本だけでなく世界十数か国で愛飲されています。蔵元をお招きする特別な酒の会は、酒造りや地域のお話を聞くことで日本酒好きはもちろん、日本酒初心者の方にも郷土にいるような気分でお楽しみいただけます。蔵元とお客様同士の交流を深めることで、いつも以上にお酒と料理をおいしく堪能できるひとときをお過ごしください。

- 名称 春鹿 酒の会
- 日時 2018年5月29日（火） 18:00会場 19:00開宴
- 場所 うまいもの処ゆめぜん 東大阪店
大阪府東大阪市長田東2-1-2 ホテルウィングインターナショナルセレクト東大阪 1F
- 会費 4000円（税込）
- 定員 20名
- お問合せ・予約 うまいもの処ゆめぜん 東大阪店 06-7657-9600

■コース内容

前菜	鱧しそ押し寿司		
	奈良漬けクリームチーズ	×	ときめき発砲清酒
	桜井産 千切大根マリネ		
揚物	奈良野菜 串天ぷら三種盛り合わせ	×	純米吟醸超辛口 原酒
造り	初ガツオのタタキ瞬間燻製	×	純米大吟醸 しろみき
煮物	大和ポークととろとろ角煮	×	純米超辛口 中取り（熱燗）
焼き物	大和肉鶏のズリつくね	×	純米吟醸 生酒
食事	宇陀 冷やしふしそうめん		

※天候、仕入れ状況により内容が異なる場合がございます。

ほのかに甘い香りとふくよかに甘酸っぱい、まるでシャンパンのような「ときめき 発砲清酒」からスタート。歴史を重ねた神社仏閣や美しい仏像の数々とともに、脈々と作り続けられてきた奈良野菜の天ぷらや、そうめんを吊るして乾燥させる際、棒にかかった曲線部分を切り分けたコシの強さが特徴の「ふしそうめん」をご提供。由緒ある奈良の歴史と伝統を感じていただける酒の会は、この日だけの特別ペアリングコースでおもてなしいたします。



【うまいもの処ゆめぜん 東大阪店 店舗概要】

手作りの新感覚和食と全国各地の銘酒が楽しめるお店。

住所：大阪府東大阪市長田東2-1-2

ホテルウィングインターナショナルセレクト 東大阪 1F

交通：地下鉄中央線「長田駅」3番出口を出て目の前

電話：06-7657-9600 店長：山崎

営業時間：17:00～22:00

URL：<https://www.hotelwing.co.jp/select/higashiosaka/restaurant/>

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 企画部広報宣伝課 鈴木菜那

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

うまいもの処ゆめぜん 東大阪 店長：山崎 TEL:06-7657-9600