

酒蔵レストラン

たから

報道関係者各位

平成30年5月18日

株式会社フォーブス

厳選した純米酒とひと手間加えた粋な和食

“日本の美味しい心を伝えたい”をコンセプトに酒蔵・生産者とお客様を繋ぐ
「酒蔵レストランたから」2018年5月23日(水)オープン!

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)は、東京・霞が関に“日本の美味しい心を伝えたい”をコンセプトに、酒蔵・生産者とお客様を繋ぐ和食店「酒蔵レストランたから」をオープンいたします。全国の酒蔵ネットワークを活かし、厳選した純米酒とひと手間加えた粋な和食をお楽しみいただけるお店です。



【コンセプト “日本の美味しい心を伝えたい”】

東京・霞が関で、厳選した全国の純米酒と手作り和食をお楽しみいただける「酒蔵レストランたから」。日本各地の地域が持つ風土や文化、歴史が育んだ日本の食と酒を、生産されたストーリーや背景と共にご提供し、郷土の魅力を発信します。食事をご提供することだけではなく、食材の生産者や蔵人の想いを大切に、和食の楽しさや美しさをお届けします。“日本の美味しい心を伝えたい”をコンセプトに生産者とお客様をつなぐ架け橋となり、来店する度に日本の食と酒の新たな魅力が発見できるお店を目指します。

【純米酒専門店】

米と米麹と水だけで作られた「純米酒」。アルコール添加をされていないお酒は、よりお米の旨味を感じていただけます。穏やかな香りと柔らかな味わいは、ひと手間加えた和食によく合い、杯を重ねるごとにお酒と料理の魅力に惹き込まれていきます。

ここ10年ほど、新たに酒蔵を担う跡継ぎたちが最新技術を取り入れながら、量ではなく質と個性で勝負する“クラフトSAKE”(日本酒)を造り上げ、若者や女性といった新たなファンを獲得し、世界の食通たちからも注目を浴びています。全国にある酒蔵のネットワークを持つ当店では、利き酒師が厳選した希少なお酒や日本ならではの季節限定酒もご用意。個性溢れる純米酒を飲み比べセットでご堪能していただけます。また、数十種類の中からお料理に合った日本酒を一緒に提案し、日本酒と料理のマリアージュをご堪能いただけます。



【季節を感じるお酒に寄り添ったお料理】

料理の道28年の料理長・田崎が創り出す、素材のあらゆる角度から美味しさを追求した手づくり和食を純米酒と共にご提供いたします。技術と経験を活かし一品一品工夫をほどこした「匠の刺身」や、じっくりと低温で仕上げた国産豚の「極上ローストポーク」、日本酒にこだわる当店ならではの「酒蔵西京焼き」などお酒に寄り添ったメニューをご用意。ランチにも午後の活力となる本格的な和食をお召し上がりいただけます。



匠の刺身



ローストポーク



日向鶏の酒蔵西京焼き

【酒蔵や生産者とお客様を繋ぐ伝道師に】

蔵元をお招きし、酒造りに対する思いや郷土のお話を聞きながらその土地のお酒と地域食材をつかった料理を味わう、酒の会を定期的で開催予定。蔵元や郷土とのつながりを身近に体感することで、いつも以上にお食事を美味しく召し上がっていただけます。

■オープニングフェア■

5/23(水)～6/8(金)の期間中にご来店のお客様に山形の銘酒「大山」の【振る舞い酒】をご用意！

※ディナータイム限定

※お店でご飲食いただいた方に限ります

【店舗概要】



店名：酒蔵レストランたから 霞が関店

オープン日：2018年5月23日(水)

住所：東京都千代田区霞が関3-2-6

東京倶楽部ビルディング霞ダイニング1階

交通：地下鉄「虎ノ門駅」5番出口より徒歩3分

地下鉄「霞ヶ関駅」A12番出口より徒歩9分

電話：03-3501-1811 店長：江口／料理長：田崎

営業時間：ランチ 11:30～14:30

ディナー 17:00～23:00

定休日：日・祝・年末年始 ※土曜は貸切予約営業 席数：56席

URL：<http://www.musshu.jp/kasumigaseki-takara/>

【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

「酒蔵レストランたから」店長：江口 TEL 03-3501-1811