

一本釣り活きメの壱岐ブリや“幻の和牛”と称される壱岐牛に希少な壱岐焼酎も。
都内飲食店で壱岐島の魅力に出会う『壱岐フェア』を11月1日から開催

ホテル・レストラン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）が運営する都内の飲食店「夢酒グループ」4店舗では、長崎県壱岐島の食の魅力に出会う「壱岐フェア」を2018年11月1日（木）～11月30日（金）に開催いたします。期間中は、4人の料理人が考案した壱岐のブランド食材を使ったメニューをご提供するほか、各店でパンフレットを配布し、食の宝庫「壱岐島」の魅力を発信いたします。



福岡・博多港から高速船で約1時間、玄界灘に浮かぶ壱岐島は豊富な海の幸のほか、潮風でミネラル分を多く含んだ牧草を食べて育った島育ちの壱岐牛など、「食べ物がうまい」ことで知られています。また、WTOの「地理的表示の産地指定」を受け、世界の銘酒の仲間入りをした壱岐焼酎もあり、その魅力をより多くの方にお伝えするべく『壱岐フェア』を開催いたします。東京ではなかなかお目にかかれない壱岐のブランド食材や壱岐焼酎の魅力、その楽しみ方を食材の特徴を活かしたメニューと壱岐焼酎のペアリングでお楽しみいただけます。

ブランド食材の代表格「壱岐牛」と「壱岐ブリ」

「壱岐牛」…壱岐で生まれ、壱岐で育った島内一貫生産という厳格なルールで育てられた安心安全な和牛。それゆえ供給が追い付かないという現状があり“幻の和牛”と称されています。良質な餌を食べる時間以外は自然の中に放牧されているためストレスを感じることなく育ち、赤身肉の旨みとキレのある上質な脂、肉質の柔らかさが特徴です。

「壱岐ブリ」…壱岐産のブリは、一本釣り漁法のため網漁と比べて魚体にキズが少なく、釣りあげてすぐに活きメにするため鮮度が保たれ、「品質日本一」とも言われています。日本海から東シナ海を回遊するブリは、北の豊富な餌を食べて秋には南下をはじめ、初冬から真冬にかけて玄界灘を通過します。この南下途中、いちばん脂ののった時期に壱岐周辺で漁獲されるのが壱岐ブリです。

<「壱岐フェア」概要>

“日本の美味しい心を伝えたい”をコンセプトに、生産者の顔が見える国産食材をご提供する夢酒グループ各店では、期間中、一本釣り活きメの『壱岐ブリ』や“幻の和牛”と称される『壱岐牛』を使ったメニューや、世界の銘酒の仲間入りをした『壱岐焼酎』をおすすめの飲み方でご提供いたします。

【期 間】 平成30年11月1日（木）～11月30日（金）

【実施内容】 ・壱岐のブランド食材を使ったお料理のご提供
・希少な壱岐焼酎のご提供
・パンフレットの配布

【主なメニュー】

※価格はすべて税抜き

■酒蔵レストラン宝（有楽町）

フェアメニュー	・壱岐ブリのしゃぶしゃぶ みぞれ仕立て	1人前	1800円
	・壱岐牛リブロースステーキ（1g/30円）	100g/300円	
	・壱岐牛の贅沢茶漬		1000円
壱岐焼酎	・天の川プレミアム（ロック・水割り・ソーダ割り）		800円
	・一洲（ロック・水割り・ソーダ割り）		800円

■酒蔵レストランたから（霞が関）

フェアメニュー	・壱岐ブリの照り焼き		780円
	・壱岐牛のステーキ（もも肉・赤身）	100g/1680円	
	・壱岐牛のローストビーフ		950円
壱岐焼酎	・一支国弥生の島（ロック・水割り・お湯割り）		550円
	・海鴉（ロック・ソーダ割り・お湯割り）		650円

■夢酒みずき（銀座）

フェアメニュー	・壱岐ブリ大根 夢酒みずき風		700円
	・壱岐牛の厚切りローストビーフ	200g/5000円	
	・壱岐牛のコンビーフ		800円
壱岐焼酎	・円円（軟水使用 水割り）		600円
	・雪洲（ひめレモンスライス使用 クラッシュアイスロック）		800円

■夢酒知花（東京八重洲）

フェアメニュー	・骨まで食べられる！壱岐ブリ大根		850円
	・壱岐牛のローストビーフ 限定焼きたて販売	100g/2500円	
	・塩仕立ての壱岐牛スジ煮		480円
壱岐焼酎	・壱岐の島かめ貯蔵（お湯割り）		600円
	・壱岐スーパーゴールド（ロック）		580円

（夢酒みずき SAKE ソムリエ・徳永尚子のコメント）

当店でご提供する「雪洲」は、壱岐の酒蔵で一番小さな重家酒造が常圧蒸留で作るやわらかな米の甘みとほのかな麦の香りが調和された麦焼酎。自然と緑豊かな壱岐の島で育った大麦と米の原料100%、昔ながらの手廻り造りでかめで仕込んでいます。女性や焼酎ビギナーの方には炭酸割りがおススメです。当店では、愛媛の岩城島で育てられた超レアな濃いオレンジ色の小さなレモン「姫れもん」を薄くスライスして、たくさん散りばめたクラッシュアイス割りでお楽しみいただきます。レモンの爽やかさと独特の香りが焼酎を引き立て、すっきりとした飲み口に仕上げました。魚料理に抜群に合うと思います。



【夢酒グループ 店舗概要】

「日本の美味しい心を伝えたい」をコンセプトに、生産者の顔が見える国産食材を使用したお料理や、日本酒や焼酎など、酒のプロが厳選した和酒をお楽しみいただけます。

美味しい料理に生産者の想いを消費者につなぐためのストーリーを加えて、新しい発見や感動を体験できる『上質を知る大人だけの空間』で、“酒を飲み 夢を語る”それが夢酒グループです。

公式サイト <http://www.musshu.jp/>

※ご予約は公式サイトでのオンライン予約が便利です



有楽町 酒蔵レストラン宝

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

TEL：03-5223-9888



霞が関 酒蔵レストランたから

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1F

TEL：03-3501-1811



銀座 夢酒みずき

住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビル B1

TEL：03-5537-1888



東京・八重洲 夢酒 知花

住所：東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビル B1

TEL：03-3245-1666

【株式会社フォーブスについて】

本 社：〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-2 風雲堂ビル3階

代表者：代表取締役 松崎充宏

創 業：平成13年6月1日 資本金：5,000万円

TEL：03-3255-8888 / FAX：03-3255-8889

URL：<http://for-bes.com/>

事業内容：ホテル・レストランの経営、企画、運営ならびに管理

ホテル・レストランの運営に関するコンサルティング業務

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス ホテル運営部広報宣伝課 青木美幸

TEL 03-3255-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp