

酒蔵レストラン宝(有楽町) 蔵元を招いた酒の会 「久寿玉と飛騨牛の会」を2022年12月5日(月)に開催

株式会社ミナシア(本社:東京都千代田区、代表取締役:下嶋一義)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)では、2022年12月5日(月)に、蔵元を招いた酒の会「久寿玉と飛騨牛の会」を開催いたします。



<イベント概要>

全国有数のブランド和牛として有名な「飛騨牛」と、飛騨高山の銘酒「久寿玉」のスペシャルコラボを楽しむ酒の会。両者とも豊かな自然の中で育てられ、優れた技術をもつ生産者たちの手によって愛情深く手間ひまかけてつくられた逸品です。

きめ細やかでやわらかい肉質、口のなかでとろける芳醇な香りと味わいの肉を、同郷の酒と合わせる贅沢。酒造りの多忙な時期に蔵元もお越しいただける特別な酒の会は、話も盛り上がるアットホームな場となっております。

【日時】2022年12月5日(月) 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

【会費】13,000円(税込)

【定員】24名様 ※1グループ6名様まで

【申込方法】お電話(03-5223-9888)もしくは店頭にてスタッフにお声がけください

【お料理の内容】飛騨牛をメインとしたお酒に合うペアリングコース仕立て

■飛騨高山の地酒「久寿玉」について

元和9年(1623年)創業、飛騨高山で酒造り一筋約400年の平瀬酒造店が醸す高品質のお酒。

飛騨地方には、酒造りに必要な自然の恵みが揃っています。

まずは『米』。岐阜県が生み出した“ひだほまれ”という優良な酒造好適米は、手間がかかるうえに限られた量しか収穫できない農家泣かせの米ですが、『地元の良質な米で、飛騨ならではの旨い酒を生み出したい』とい

う一心で農家と酒蔵が一丸となり、日夜情熱を傾けています。

そして酒造りにおいて重要な原材料となる『水』。久寿玉の仕込み水は宮川の上流、位山、川上（カオレ）岳に降った雨が麓で地下に潜って（水無川）ろ過された伏流水を使用しています。非常に不純物が少なく硬度が10.0ppm（アメリカ硬度）しかない超軟水です。良質な水をふんだんに使用出来る環境が、久寿玉の酒造りを支えています。

もう一つが『心』。時代や環境に曲げられる事のない真っ直ぐな蔵元の心の存在が不可欠です。代々受け継がれた酒造りの精神、真っ直ぐな心で日本酒の個性を生み出しています。

北アルプスに降り積もった雪が伏流水となって田畑を潤し、酒造りに適した米を養い、湧き出した清水を仕込み水として、心を込めて醸された酒、それが「久寿玉」です。



【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：J R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

席数：全 120

URL：<http://www.musshu.jp/takara/>



【株式会社ミナシアについて】

会社名：株式会社ミナシア（minacia co., ltd.）

所在地：東京都千代田区神田小川町 1-2 風雲堂ビル 3 階

創業：2001 年 6 月 1 日

代表者：代表取締役社長 下嶋一義

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

URL：<https://minacia.jp/>

【この件に関する問い合わせ先】

株式会社ミナシア マーケティング部 青木

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