

酒蔵レストラン宝(有楽町) 蔵元を招いた酒の会 「浦霞と蒼天伝の会2024」を2024年4月9日(火)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、2024年4月9日(火)に蔵元を招いた酒の会「浦霞と蒼天伝の会」を開催いたします。年に一度のコラボレーションイベントで、宮城県の旬食材をメインとした日本酒に合うペアリングコースとともに楽しみいただけます。

公式サイト: <http://www.musshu.jp/takara/>



<イベント概要>

酒蔵レストラン宝のオフィシャルパートナーのなかでも滅多にお目にかかれない【浦霞】佐浦社長と、気仙沼でお酒を醸す【男山本店】の菅原社長をお招きし、2蔵の会を開催いたします。お酒に合わせてご提供するメニューは宮城県の美味しい食材を使用させていただきます。

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、大変人気のイベントとなっています。

【日時】2024年4月9日(火) 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】50名様 ※ホール席 貸し切り

【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】宮城県の旬の食材をメインとしたお酒に合うペアリングコース仕立て

■ 12号酵母発祥の酒蔵「浦霞」醸造元 株式会社佐浦について

享保9年に奥州一ノ宮である塩釜神社の御神酒酒屋として酒を醸したのが蔵の始まり。

「東北の吟醸といえば浦霞」と言われるものを築き上げた昭和の大杜氏・平野佐五郎氏、その伝統の技を受け継ぎ、地米にこだわり、150年の歴史を刻んだ酒蔵で美酒を醸しています。



宮城県塩釜市
浦霞 うらかすみ
佐浦



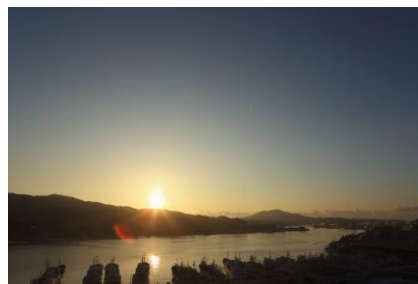
塩釜は古くから製塩・商港都市として栄え、現在でも生マグロの漁獲高が全国有数です。浦霞はその塩釜で、創業280年の歴史があり、塩釜神社に御神酒として長年奉納されてきました。辛口ですっきりとした酒質は、『海の酒』と呼ぶにふさわしく、三陸沖の新鮮な海の幸との組み合わせで一層花開きます。

日本酒の味わいには大きく地域による特徴があります。それには仕込み水や気候の関係もありますが、風土が育ててきた食文化に起因していることが多いです。浦霞は『海の幸』と合わせてより美味しい『海の酒』です。

■ 「蒼天伝」醸造元 気仙沼 男山本店について

1912年、日本有数の港まち・宮城県気仙沼に創業し、美しい自然と豊富な食材に恵まれたこの地で、100年以上にもわたって酒造りの歴史を刻みつづけています。

蒼天伝は、四季折々に水揚げされる気仙沼の新鮮な海の幸のおいしさを引き立てる、繊細な味わいで、深いながらもすっきりとした後味のお酒です。地元の自然と風土に包まれていたからこそ辿り着くことができたようなお酒と言われています。港町・気仙沼に広がる蒼い空、蒼い海的美しさを彷彿とさせる、爽やかで澄んだ香りと味わいを存分に楽しめます。



【酒蔵レストラン 宝-たから- 店舗概要】

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：JR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

U R L： <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