

日本の美味しい心を伝えるお店「銀座 夢酒みずき」

～7月のイベント～「第三回まるごと内子の会」

愛媛のブランド豚の生産者をお招きして“とことん”楽しむ1 DAY イベント

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）が運営する和食店「銀座 夢酒みずき」（東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 TEL：03-5537-1888）では、愛媛県内子町より、内子町長とブランド豚「内子豚」の生産者をお招きし、飼育のこだわりや美味しさの秘密、内子の風景・風土をお話しいただきながら内子豚料理をお楽しみいただく1 DAY イベント「第三回 まるごと内子の会」を7月20日（木）に開催いたします。内子豚を“とことん”お楽しみいただけるよう、内子の地酒どぶろくや、愛媛のお酒「京ひな」「千代の亀」などもご用意して、東京・銀座から愛媛・内子の魅力を発信していきます。



「まるごと内子の会」概要

夢酒みずきの SAKE ソムリエ・徳永が生まれ育った愛媛のすばらしさを「もっと多くの人に知ってもらいたい」という思いから始まった「まるごと内子の会」も第三回目。美味しいものを知り尽くす食通が多くいる銀座でお客様に愛媛・内子を体感していただき、毎回好評をいただいている人気企画です。

今回は、地元でも希少な内子のブランド豚の生産者にもお越しいただき、その魅力をお伝えしてまいります。内子豚は標高400mの山の中で生産されており、空気がとても綺麗な場所で育つ豚は、湧き水を飲んですくすくと育ちます。内子豚は、豚肉特有の臭みが無いこと、肉のきめが細かく柔らかいこと、保水性が高いので旨みを逃さずに調理できることが大きな特徴です。内子豚を食べたお客様の中には「柔らかくて美味すぎるので、もう他の豚は食べられない」と言われる方もいるくらい。豚の健康にこだわる生産者の姿勢が本物の美味しさを生み出しています。

当店の料理長・梅村が内子豚の特徴を活かした、より美味しくなる料理をご用意いたします。

■開催日 2017年7月20日（木）

■営業時間 17：00～23：00（ラストオーダー22：30）

■お品書き **愛媛のブランド豚「内子豚」メニュー全5品**

- ・ 夢酒みずきの名物！ローストポーク
- ・ 今回の目玉！ スプーンで切れる、とっても柔らかいポークシチュー
- ・ しっとり柔らか、夏の定番！冷しゃぶ 夢酒みずき流
- ・ 和食の料理人がつくる！黒酢を使った絶品酢豚
- ・ 内子の職人さんが作った 内子豚のハムステーキとソーセージ



ローストポーク



ポークシチュー

※内子豚料理は、7月18日（火）～31日（月）までお楽しみいただけます
※上記の特別メニュー以外にも通常のグランドメニューをご用意しております

■予約方法

- ①お電話 03-5537-1888（月～土 14:00～22:00）
- ②メール mizuki@hotelwing.co.jp（24時間受付）

【夢酒みずき 店舗概要】

世界に誇れる食中酒としての日本酒 食とのマリアージュと最先端の情報を発信する銀座の和食店



住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1
交通：地下鉄銀座駅B5出口 徒歩3分/JR有楽町駅 徒歩5分
電話：03-5537-1888 店長：中川
営業時間：月～金 17:00～23:00
土 13:00～22:00
定休日：日・祝 席数：全60席（カウンター席あり）
URL：http://musshu.jp/store/mizuki_top.html

【この件に関する問合せ先】

（株）フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

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

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888