

青森を代表する3蔵が有楽町に集結！ 「青森の会」5/28（月）開催

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 TEL：03-5223-9888）は、オフィシャルパートナー蔵の粋を超え、青森を代表する田酒（西田酒造）、陸奥八仙（八戸酒造）、鳩正宗（鳩正宗）の3蔵元の社長をお招きするスペシャルイベント「青森の会」を2018年5月28日（月）に開催いたします。



<「青森の会」について>

県土の67%を森林が占め、酒造りに適した素材と環境が揃う自然に恵まれた青森県。この地で醸された県を代表する田酒（西田酒造）、陸奥八仙（八戸酒造）、鳩正宗（鳩正宗）の社長をお招きする特別な酒の会です。この日だけのコースは、3蔵の日本酒と地域食材を使ったお料理をペアリングコースでご提供。また、周囲を囲む美しい海から水揚げされた直送鮮魚の解体ショーもあり、その場で新鮮なお刺身を味わっていただけます。豪華な3蔵元と一緒に、豊かな自然が育んだ青森の魅力をお楽しみください。

- 日時 平成30年5月28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
TEL：03-5223-9888
- 会費 8,000円（税込）
- 定員 80名様

※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください。

<蔵元について>

■田酒（西田酒造）

明治11年（1878年）創業の青森市唯一の酒蔵。完全手造りによる純米酒を造っています。

「田酒」は名前の通り田で育つ米だけで造りあげた米の旨味が生きる旨口の日本酒。

日本酒の中でも、代表的な純米酒です。

■陸奥八仙（八戸酒造）

環境と健康に配慮した安全で美味しい酒造りを目指す八戸酒造。

「陸奥八仙」は、中国に伝わる八人の仙人にまつわる故事に由来し、飲む人が酒仙の境地で酒を楽しんで欲しいと願いを込めて名付けられた辛口の酒として有名なお酒です。

■鳩正宗（鳩正宗）

昔ながらの伝統・文化を継承しながら新しい技術を取り入れ、地酒を作り続けている酒蔵。

蔵の神棚に棲みついた一羽の白鳩を家の守り神として大切に祀り、そこから「鳩正宗」と名付けられました。

綺麗な味わいとともに、キレがよく飲み飽きしない酒質が特徴です。



【酒蔵レストラン 宝ーたからー 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：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

営業時間：ランチ 月～金 11:30～14:30

土・日 11:30～15:30

ディナー 月～金 17:00～23:00

土・日 17:00～22:00

席数：全120

総店長・料理長：木村 / 店長：敷波

URL：<http://www.musshu.jp/takara/>

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 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 宝」店長 敷波（しきなみ）

TEL 03-5223-9888