

# 夢酒 みずき

報道関係者各位

平成28年4月14日

株式会社フォーブス

## 酒蔵に訪れないとできない専用グラスでのテイastingが銀座で体験できる1週間 銀座 夢酒みずき「大七テイastingセット」と「酒肴」をご提供

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、大七酒造（福島県二本松市）の酒蔵に訪れないと体験できない、専用グラスでのテイastingができる「大七テイastingセット」・「ペアリング酒肴セット」の販売を本日4月14日（木）より開始いたします。大七酒造が日本酒のテイastingにこだわり田崎真也さんと共同開発した2つの形状のグラスと、リーデル社と共同開発した大吟醸ワイングラスで合計4種類の日本酒をお楽しみいただけます。それぞれのお酒に合う当社がこだわりぬいた酒肴もご用意してペアリングをおすすめしております。2016年4月20日（水）までの期間限定となります。



### 【商品概要】

大七酒造は、『第1回ふくしま産業賞』の最優秀知事賞を受賞した福島県二本松市の銘酒です。杜氏の佐藤孝信さんは、「生もの造りの第一人者」として国内外から高い評価を得ており、平成27年度福島県技能者表彰（現代の名工）も受けました。日本の伝統的醸造法「生もと造り」で醸された良質のお酒を最高の形でご堪能ください。

- 商品名 大七テイastingセット・ペアリング酒肴セット
- 提供価格 大七テイastingセット（4種） 2,500円（税別）  
ペアリング酒肴セット（5種） 2,000円（税別）
- 提供期間 2016年4月14日（木）～4月20日（水）
- ご予約 電話 03-5537-1888（月～土 14:00～22:00）  
メール [mizuki@hotelwing.co.jp](mailto:mizuki@hotelwing.co.jp)（24時間受付）

※蔵元からお借りしている専用グラスの数に限りがございますので、必ずご予約をお願いいたします。

## ■お品書き

### 専用グラスで愉しむ大七4種とこだわりの逸品5種

大七 純米生もと × 村越シャモロックの生ハム、国産ウニの味噌漬け

大七 常温熟成 生もと純米吟醸 × 富山県産ホタルイカの燻製オイル漬け

宝歴大七 生もと純米大吟醸 雫原酒 × 岩手県産シャインマスカットの

贅沢すぎる干し葡萄

大七 楽天命 木桶仕込み 生もと純米 2007 醸造年度 × 秋田県産 豚レバーの燻製



### <SAKEソムリエのコメント>



【酒ソムリエ】徳永 尚子

専用グラスで飲んだ『純米生もと』は、しっかりとした大七らしいコクもありながら洗練されたきれいな上質感があり、いつも飲んでる味と別物に感じました。ぬる燗が絶品なお酒「純米吟醸」は今回特別に常温熟成の限定酒をご用意。メインは『純米大吟醸 雫原酒 宝歴』。言葉では言い表せない感動がありました。体験した人だけがわかる世界観をぜひ味わっていただきたいです。最後に、×のお酒は『木桶仕込み 楽天命』。これは原点回帰のお酒です。ロマネコンティのワイナリーで木桶をみて、木桶仕込みを始めたという高級酒という分野、大七の未来を感じるさせるお酒でした。蔵のストーリーをお酒のコース仕立てで愉しめる今しか体験できない味わいです。この機会に、大七の奥深くも洗練されたお酒の世界に浸ってみてはいかがでしょうか？

### 【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 16:00～22:00

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](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](mailto:aoki@hotelwing.co.jp)

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888