



平成29年4月18日
株式会社フォーブス

今年で7回目！池袋の日本酒はしごイベント【酒ふくろう祭】 「吟醸料理・そば ふくろう」も参画し、福島の地酒と郷土食をご提供！

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）が運営する吟醸料理・そば ふくろう（東京都豊島区東池袋3-10-7 TEL: 03-5396-3434）は、今年で7回目を迎える池袋の日本酒はしごイベント【酒ふくろう祭】に参画し、福島の人気蔵の蔵元を招いて地酒と肴・お食事をご提供いたします。

「酒ふくろう祭」について

日時：2017年5月28日（日）13時～18時

今年で7回目を迎える池袋の日本酒はしご酒イベント。

池袋の東エリア5店舗・西エリア5店舗の10店舗が参画し、全国27の蔵元が池袋に集結します。池袋をもっと日本酒の街として盛り上げるべく、お店をはしごして蔵元と触れ合ってください、会話とともに日本酒を楽しんでもらうイベントです。各店自慢の酒肴もご用意しております。

チケット（前売り2000円・当日2500円）は、e+のほか参加店舗および各店姉妹店でも購入可能です。詳細は、公式 Facebook をご覧ください (<https://www.facebook.com/events/1847676338823719/>)

SAKEFUKUROU 7th

2017.5.28(日)
START 13:00
CLOSE 18:00

池袋を日本酒の街に
日本酒はしご酒
酒ふくろう祭

各店自慢のフードも
日本酒と一緒にどうぞ♪

◎ 酒ふくろう祭実行委員会 総合問い合わせ先：和酒酔わくわく [担当：宮崎] 03-6907-0094

参加券 2000円 当日参加券 (2500円) は枚数限定で販売の可能性あり。販売状況は Facebook ページにて。

★陶器グラス [四季火土製オリジナル]
世田谷「陶芸工房 四季火土」 <http://shikikado.jp/> 酒ふくろう祭 特注品。

★特典カード [後日各店にて使えるカード]
イベント翌日から、参加店各店でオススメ日本酒1杯サービス！(参加店で各1回使用可)

フード・日本酒(60ml)は別途キャッシュオン(300円～500円)
参加券には飲食代は含まれておりません。

e+ イーラス
[PC / 携帯] <http://eplus.jp>
[直接購入] ファミリーマート (Fami ポート)
※直接購入の場合、会員登録なしで Fami ポートから購入できます。
※スマチケ(電子チケット)には、対応しておりません。

イベント参加の流れと注意事項

事前に前売り参加券を購入 (定員になり次第販売終了)
東口スタート券・西口スタート券2種ございます。
※参加店では自店エリアのスタートチケットのみ販売
※未成年へのチケット及び酒類の販売は致しません。
※お車などを運転する方、お子様連れの場合はご注意ください。

↓

当日参加券とグラス (入場証となります)・特典カードと交換。
参加券記載エリアの店舗にて交換して、はしご酒スタート。
各店で参加蔵元の日本酒とフードをキャッシュオンで購入。

↓

2軒目からは好きなエリアへどうぞ！
各店、飲み会や場合は入場制限・時間制限をさせていただきます。
移動距離がありますので無理なコンプリートはお控えください。

東口 EAST

- 天明 仙禽 町田酒造
- 一步己 廣戸川
- 上喜元 鶴輪 遊穂
- 会津中村 萩乃露 天吹
- 幻舞 大信州
- 出羽桜 雅山流 栄光富士
- 菊盛 龍力

西口 WEST

- 忠愛 流輝 伊予賀儀屋
- 東光 鶴山 紀士
- 松の青 結

特別参加・加賀の井

当日限定レンタルスペース GEXIBA

■「吟醸料理・そば ふくろう」がお招きする福島の人気蔵の詳細は下記のとおりです。

イベント当日は若き蔵元にもご来店いただき、酒造りや醸す酒の特徴、郷土の話などをしていただきます。また、「白河清流豚のローストポーク」（５００円）や「国産牛すじの煮込み」（４００円）などのお酒がすすむ肴や、メの食事にも最適な「桜海老天ぶっかけそば」（４００円）もご提供いたします。

※価格はすべて税込み

■お招きする酒蔵について

【一歩己（豊國酒造）】



地元産の米と地元から湧き出る阿武隈山系の伏流水でお酒を仕込み“地酒造り”にこだわる。

江戸時代の天保年間に創業し、２００年以上にわたって酒造りを行い、創業以来受け継がれてきた伝統と格式を重視した『東豊国』。そして「伝統・格式＋モダン」をコンセプトに、２０１１年より９代目蔵元 矢内賢征氏によって新たに『一歩己』が醸し出された。

今では入手困難なほどに愛される銘柄となっている。

【廣戸川（松崎酒造）】



天栄村の清らかな水と全国でも高い評価を受ける村産米を生かした飲み飽きしない酒を醸す。

明治２５年の創業以来、昔ながらの酒造りを続けている。

平成２３年の秋に、それまで蔵を守ってきた南部杜氏の跡を継ぎ、松崎祐行氏が杜氏に着任。『廣戸川』に新たな魅力を与え、初めて仕込んだ酒が全国新酒鑑評会で金賞を受賞。その後５年連続で金賞を受賞している。

【吟醸料理・そば ふくろう 店舗概要】

池袋の喧騒の先に佇む、落ち着いた空間のそば居酒屋
料理人がひと手間かけた吟醸料理で“じっくり一杯”が楽しめます

住所：東京都豊島区東池袋３－１０－７

ホテルウィングインターナショナル池袋１Ｆ

交通：地下鉄池袋駅３５番出口 徒歩８分

電話：０３－５３９６－３４３４ 店長：平野

営業時間：月～金 １７：００～２３：００

土・祝 １６：００～２２：００

ランチ 火～金 １１：３０～１４：３０

定休日：日曜日 席数：４７席

URL：http://musshu.jp/store/fukurou_top.html



【この件に関する問合せ先】

㈱フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

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

「吟醸料理・そば ふくろう」店長：平野 TEL 03-5396-3434