

愛媛が誇る二つの老舗酒蔵の蔵元を招いた大変希少なお酒イベント
夢酒知花『愛媛・華姫桜と賀儀屋の会』を4/17に開催

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）が運営する夢酒知花（東京都中央区八重洲1-7-10 今井B1 TEL:03-3245-1666）では、平成29年4月17日（月）、東京に居ながらにして愛媛の食と酒のマリアージュを体験できるお酒の会「愛媛・華姫桜と賀儀屋の会」を開催いたします。



愛媛の酒は瀬戸内の地魚を中心とした食文化に合うよう、少し甘味があり旨みを感じるお酒が多いと言われています。瀬戸内の穏やかな気候・風土の中、温厚な愛媛の人々が育んだお酒は、やさしい口当たりでほっと安らぐお酒でもあります。今回は、その愛媛から2蔵の蔵元をお招きし、東京に居ながらにして愛媛の食と酒のマリアージュを体験できるお酒の会となっております。愛媛・宇和島のブランド鯛“鯛一郎クン”など、愛媛の郷土料理を中心とした藤崎料理長渾身の創作和食コースとのペアリングをお楽しみください。

【イベント概要】

- 名称 夢酒知花「愛媛・華姫桜と賀儀屋の会」
- 日時 平成29年4月17日（月） 19：30開宴
- 場所 夢酒知花 〒103-0028
東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1
- 参加費 おひとり様6,500円（税込）
- 定員 24名 ※定員に達し次第、締切となりますのでご了承ください
- お問合せ・予約 夢酒知花 03-3245-1666

■日本酒ラインナップ

- ・近藤酒造 華姫桜 しずく媛 純米酒
華姫桜 松山三井 純米酒
- ・成龍酒造 賀儀屋 純米大吟醸
賀儀屋 純米無濾過生原酒 など、7～8種

■お料理

愛媛の郷土料理を中心とした藤崎料理長渾身の創作和食コース

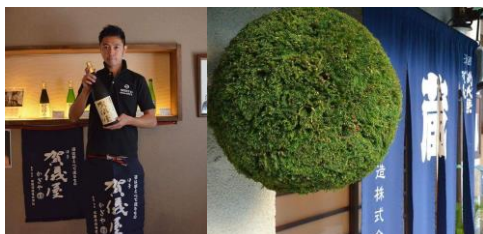
<近藤酒造について>



明治11年（1878年）創業。

「平成の名水百選」の一つに選ばれた「つづら淵」の近くに位置し、地下110mの深井戸から汲み上げた柔らかな軟水と愛媛県産の米で醸した旨口の酒が特徴の酒蔵。

<成龍酒造について>



明治10年（1877年）創業。

お食事との相性を考え、極限まで酒本来の主張を抑えながらも米の個性や旨味を引き出して醸し、熟成向上させて旨味を増幅させたお酒を造る蔵。

【夢酒知花 店舗概要】

和食ひとすじの“料理人のこだわり”と“SAKE”を楽しむ
東京駅徒歩3分「本物を知るおとなの居場所」

住所：東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1

交通：JR東京駅八重洲北口 徒歩3分

地下鉄銀座線日本橋駅B3出口 徒歩3分

電話：03-3245-1666 店長：上島（うえじま）

営業時間：月～金 17:00～23:00

土 12:00～22:00

定休日：日・祝

席数：全60席（カウンター席あり）

URL：http://www.musshu.jp/store/chihana_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

「夢酒知花」店長 上島 TEL 03-3245-1666