



平成30年5月14日
株式会社フォーブス

湘南唯一の酒蔵と湘南・鎌倉の地域食材を味わう
「天青の会」2018年5月22日（火）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、湘南唯一の酒蔵「熊澤酒造」の蔵元をお招きし、湘南・鎌倉の地域食材を味わう「天青の会」を2018年5月22日（火）に開催いたします。



<「鎌倉野菜と天青の会」概要>

湘南に残された最後の蔵元「熊澤酒造」は、明治5年に創業して以来、湘南の風土が生み出す、手作りの少量生産による良質な酒を造り続けている酒蔵です。中国の故事にある「雨過天青雲破処」という言葉から名付けられた「天青」はあっさりとした飲み口で旨味とコクがあり、キレのある後味が特徴。ここ数年で新たに製造を始める蔵が増えた新感覚の「低アルコール発泡酒」や、この会でしか飲めない希少なお酒もご用意しています。お料理は天ぷら職人が揚げる、ミネラルたっぷりの肥沃な鎌倉の土壌で育てられた「鎌倉野菜の天ぷら」や、近海で水揚げされた新鮮なシラスや魚、蛤をご提供。料理長渾身の地域食材を使ったお料理と一緒に、突き抜けるような涼やかさと、潤いに満ちた天青のお酒を味わう酒の会です。

- 名称 鎌倉野菜と天青の会
- 日時 2018年5月22日（火） 19：00～
- 場所 吟醸料理・そば ふくろう
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
- 会費 6,000円（税込）
- 定員 25人まで
- お問合せ・予約 吟醸料理・そば ふくろう 03-5396-3434

■お酒ラインナップ

低アルコール発泡酒

吟望天青 純米酒

純米山廃 1年熟成

純米吟醸 山田錦 千峰

純米吟醸無濾過生原酒

純米吟醸 酒未来

■おしながき

突出し 生しらす沖漬け

鴨クリームチーズ

酢取茗荷黄身酢がけ

たこ燻製

向付 お造り盛り合わせ

油物 鎌倉野菜の天ぷら

酢の物 鴨ハツと分葱の酢味噌和え

強肴 地蛤の天ぷら

蕎麦 せいろ蕎麦

【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：樽見

営業時間：月～土 17:00～22:00

ランチ 火～金 11:30～14:30

定休日：日曜・祝日 席数：47席

URL：<http://www.musshu.jp/fukurou/>



【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 企画部広報宣伝課 鈴木菜那

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

「吟醸料理・そば ふくろう」店長：樽見 TEL 03-5396-3434