

年に1度、“この日だけ”のペアリングで七夕を祝う  
酒蔵レストラン宝の日本酒イベント「七夕の会 2018」開催のお知らせ

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）では、平成30年7月7日（土）に毎年大人気の日本酒イベント「七夕の会2018」を開催いたします。



本イベントは当店のオフィシャルパートナーである銘酒9蔵の蔵元が一堂に会し、この時期ならではの特別なお酒と旬を味わう創作和食コースのペアリングを楽しむスペシャルなイベントです。この日、蔵元様にご用意いただくお酒のラインナップは当日までのお楽しみ。どんなお酒に出逢えるのかスタッフも楽しみにしています。蔵元様の話を聞きながら、“この日だけ”の特別感を体感していただけます。

<イベント概要>

【日時】平成30年7月7日（土） 18：00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

【会費】7,000円（税込）

【定員】120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

【申込方法】お電話（03-5223-9888）もしくは店頭にてスタッフにお声がけください

【お料理のテーマ】“奇跡”～東京で出会う奇跡の食材～

銘酒9蔵が醸される各地の郷土料理と旬食材をアレンジした創作和食コース  
各蔵元が自信をもって出品するお酒との相性は格別です

## <宝蔵のご紹介>

オフィシャルパートナー全国9蔵をご紹介します

<b>山形県鶴岡市</b> 大山 おおやま：加藤嘉八郎酒造 「酒は大山、愛の酒」大山酒の伝統と技術が調和した酒		<b>宮城県塩釜市</b> 浦霞 うらかすみ：佐浦 名杜氏の技を今に受け継ぐ 伝統の銘酒	
<b>栃木県佐野市</b> 開華 かいか：第一酒造 やわらかな旨味と上品な香りの協奏曲 名水出づる栃木・佐野の銘酒		<b>岐阜県高山市</b> 久寿玉 くすだま：平瀬酒造店 飛騨高山の風土とともに歩み約400年 伝統蔵が醸す飛騨の食に合う濃醇辛口	
<b>京都府宮津市</b> 白嶺 はくれい：ハクレイ酒造 不思議な水が醸す キレ良くやわらかな旨さの丹後の酒		<b>奈良県奈良市</b> 春鹿 はるしか：今西清兵衛商店 日本の酒発祥の地、南都・奈良で伝統の酒造りを今に伝える蔵	
<b>岡山県浅口市</b> 嘉美心 かみごころ：嘉美心酒造 贅沢に米を使う「米旨口」にこだわる、備中杜氏の故郷の蔵		<b>高知県高岡郡</b> 司牡丹 つかさぼたん：司牡丹酒造 酒豪国・土佐の代表酒、飲み飽きしないすっきりとキレのよい淡麗辛口	
<b>大分県国東市</b> 西の関 にしのせき：萱島酒造 甘い辛いを超越し五味の調和した 大分・国東半島の旨いお酒			

### 【酒蔵レストラン 宝一たから一 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席  
総店長・料理長：木村 / 店長：敷波  
URL：[http://musshu.jp/store/takara\\_top.html](http://musshu.jp/store/takara_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)  
「酒蔵レストラン 宝」店長 敷波 (しきなみ)  
TEL 03-5223-9888