



平成30年8月1日
株式会社フォーブス

山田錦を全国に広め、米の持つ力を表現する蔵のお酒を味わう
蔵元をお招きする「義侠の会」8月19日（日）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）は、2018年8月19日（日）に山忠本家酒造の山田昌弘専務をお招きする「義侠の会」を開催いたします。米作りから行う酒造りのお話などを聞きながら、義侠をペアリングコースでお楽しみいただける、この日だけのお酒の会です。



<「義侠の会」概要>

リニューアルして5か月が経ち、よりくつろぎながらクオリティーの高い料理と日本全国の銘酒が楽しめる「銀座 夢酒みずき」。日本酒愛飲家が集まる当店が昨年販売したお酒の中でも1位2位を争う人気酒であり、お客様からのご要望が多かった「義侠」（山忠本家酒造）の11代目・山田昌弘専務をお招きし、一日限りのお酒の会を開催いたします。

「飲んで旨い酒を造る」と自らが目指す究極の酒造りを行う山忠本家酒造。熟成により、本領を発揮する「義侠」を味わうこのお酒の会では、銀座 夢酒みずきがオープンした

平成14年に醸された「平成14年度醸造 義侠 純米吟醸原酒40%」の乾杯からスタート。バランスの取れたクリアな味わいのお酒を、職人の創造性が光るお料理とのペアリングコースでご提供し、義侠の奥深い芯の通った力強さをご堪能いただけます。蔵元との距離が近くアットホームな空間で、義侠を一堂にお楽しみいただける特別な休日をお過ごしください。

■日時 平成30年8月19日（日） 15：00～18：00

■場所 銀座 夢酒みずき

東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1階

■会費 10,000円（税別） ■定員 30名

■お問合せ・予約 銀座 夢酒みずき 03-5537-1888

<山忠本家酒造について>

愛知県愛西市にある蔵元。江戸時代中期の創業で、200年余りの歴史ある蔵です。兵庫県東条町特A山田錦を全国に周知させたことでも有名で、“米の持つ力を最大限酒に還元する”を信念に、精米から自社で行った兵庫県東条町産の山田錦を用いています。

米の良さ、造りの良さがそのまま酒に反映され、どっしりとした旨み、しっかりした酸が見事に調和した奥深い味が特徴です。



<お酒ラインナップ>

- ・ 乾杯酒 平成14年度醸造 義侠 純米吟醸原酒40%
「銀座 夢酒みずき」がオープンした年に醸造されたお酒で乾杯。
- ・ 平成29年度醸造 義侠 純米吟醸生原酒40%
穏やかな香りと、雑味が少なくしっかりとした味わい。
年度の異なる乾杯酒との違いをお楽しみください。
- ・ 義侠 特別栽培米 生原酒70%
お米のしっかりとした深みのある旨味をご堪能いただけます。余韻まで飲みごたえのあるお酒です。
- ・ 平成28年度醸造 義侠 純米原酒50%
火入れし、落ち着いた香味とやさしさを体感していただけます。
- ・ 義侠 10年熟成純米吟醸酒50% 2007年
熟成の新境地。熟成による旨味の広がりを感じる、純米吟醸の上品で繊細な口当たり。
- ・ 義侠 えにし
立ち香りが穏やかで、熟成感のある香りを感じていただけます。
落ち着いた味わいの中に、しっかりとした酸味のバランスが調和した、ふくらみのある深い味わいです。
- ・ 義侠 滓酒 純米吟醸生酒
純米吟醸の滓の部分に合わせて詰めた限定酒は、濃密な米の旨味をアクセントにキレのあるお酒です。

※仕入れ状況により、変更になる場合がございます。ご了承ください。

【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 17:00～22:00

定休日：日・祝 席数：全55席（カウンター席あり）

URL：<http://www.musshu.jp/mizuki/>

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 鈴木菜那

TEL 03-3255-8888 / MAIL n.suzuki@hotelwing.co.jp

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888