

2016年2月22日

京王プラザホテル ニュースリリース

唎酒師おすすめの銘醸と
料理長 加藤敏之の特別料理を楽しむ
蔵元の会 ～合名会社森喜酒造場（三重県伊賀市）～
3月13日（日）・14日（月） 2階/日本酒バー<天乃川>

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：志村康洋）2階/日本酒バー<天乃川>は 3月13日（日）、14日（月）に、三重県伊賀市「合名会社森喜酒造場」のお話と料理長 加藤敏之が腕をふるう特別料理をお楽しみいただける「蔵元の会」を開催いたします。

森喜酒造場は、生産量年間 200 石程度の小蔵ですが、平成 11 年から生産量のすべてが「純米」となり、つくるお酒はすべて手づくりで「蓋麴」という手間ひまかかる麴を使って醸しています。「蓋麴」とは、伝統的な麴の精製法のひとつで、蒸したお米を麴蓋と呼ばれる小さな箱に入れて作る方法で、小分けにすることにより温度調節や酸素供給などがしやすいため、より良質な麴を作り上げることができます。麴にこだわり、時間を惜しまずに徹底的に手をかけることで香りは控えめで、深みのある酸をもった味が森喜酒造場の純米酒です。

日本酒バー<天乃川>の蔵元の会は、2003 年より開催し、日本全国の蔵元と連携することで数々の銘酒をご紹介してまいりました。蔵元の会を通して爛、ぬる爛、冷などお酒ごとの魅力を最大限に活かす飲み方、相性の良い料理との組み合わせ方、また、蔵元の酒造りに対する熱い思いなど聞いたうえで日本酒とお料理をお楽しみいただける人気のイベントです。

■蔵元の会 ～合名会社森喜酒造場（三重県伊賀市）～

【要予約・定員 24 名様】

日 時：3月13日（日）・14日（月）
6:30p.m.～（受付 6:00p.m.～）

場 所：2階/和食<かがり>個室

料 金：10,500円
（日本酒、料理、サービス料・税金込）



お問合せ・ご予約／（03）3344-0111（代表）レストラン予約

本件に関するお問合せ先：
株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 斎藤 潤子・石川 綾子・佐藤 亜紀
〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1
Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479
<http://www.keioplaza.co.jp>