

2016年8月23日

京王プラザホテル ニュースリリース

日本酒愛好家の皆さまに新たな楽しみ方を提案
「旭酒造 桜井博志氏とともに楽しむ 純米大吟醸“瀨祭”の夕べ」
料理長たちが贈るマリアージュ
10月12日(水) 7:00p.m.～(受付6:30p.m.～)

京王プラザホテル(東京:西新宿、社長:山本護)は、10月12日(水)に特別イベント「旭酒造 桜井博志氏とともに楽しむ 純米大吟醸“瀨祭”の夕べ」を開催いたします。日本酒業界に革新を起こしてきた旭酒造株式会社 代表取締役社長 桜井博志氏を招き、ホテル宴会場で日本酒造りに対する熱い想いなど貴重なお話を伺うほか、和食<かがり>にて「純米大吟醸磨き二割三分」や「瀨祭等外23」など希少な「瀨祭」複数種を、料理長 加藤敏之による日本酒の味わいを引き立てるお料理とともにご賞味いただきます。また、通常よりも米を磨く「瀨祭」の製造工程で出る米粉や酒粕、ライスミルクをお料理に使用し新たな楽しみ方をご提案いたします。さらに、総料理長 市川博史がご提供メニューに華を添えるほか黄綬褒章受章バーテンダー 渡辺一也も瀨祭ライスミルクを使用したオリジナルカクテルを創作しご提供いたします。



この度ご提供する日本酒は、<かがり>の利き酒師 坂田圭一が、実際に山口県の蔵元に赴き、桜井氏のアドバイスも得て選ぶ5種類をご用意する予定です。中でも「瀨祭等外23」は、山田錦の等外米23%まで磨いて造りあげており、瓶詰め後の劣化が早く、限外濾過など一切していない生酒のため、瓶詰め後1ヶ月以内にお飲みいただく事をおすすめしているという「瀨祭」の中でも希少なお酒です。

桜井氏のトーク、マリアージュを意識してご用意する料理、日本酒の製造過程で出る米粉の有効活用、利き酒師ならではの視点から、「瀨祭」の魅力を存分に体感していただける京王プラザホテルならではのイベントとなっています。

■特別イベント「旭酒造 桜井博志氏とともに楽しむ 純米大吟醸“瀨祭”の夕べ」

要予約

日時:10月12日(水)

【トーク】7:00p.m.～(受付6:30p.m.～)ホテル宴会場

【“瀨祭”の夕べ】8:00p.m.～ 2階/和食<かがり>

料金:18,000円(お料理、日本酒、サービス料・税金込)

出演:旭酒造株式会社 代表取締役社長 桜井博志



<桜井博志氏プロフィール>

1950年に山口県生まれ、大学を卒業後、西宮酒造(現・日本盛)で約3年間勤めた後に1976年旭酒造入社。1979年旭酒造を一度退社し、石材卸業を興すなど新たな活躍をするも1984年に父が急逝したことから旭酒造に復帰。銘酒「瀨祭」を開発し、2000年からは海外での販売も開始し、势力的に日本酒のマーケットを拡げる。2014年第13回日本イノベーター大賞優秀賞 2016年第41回 経済界大賞 優秀経営者賞を受賞。

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・大塚 智生・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>