

【ホテル日航大阪】

日本料理 弁慶「日本酒と和食を愉しむ会」第3回

福岡 八女の銘酒「喜多屋」を迎えて

世界一に輝く日本酒と初夏の味覚のマリアージュ



(左)世界一の日本酒「大吟醸 極醸 喜多屋」、(右)蔵元「喜多屋」

ホテル日航大阪(大阪市中央区西心斎橋 1-3-3、代表取締役社長・総支配人:ジャン・マーシャル)の日本料理「弁慶」は、定期イベント『日本酒と和食を愉しむ会』の第3回として、2016年6月10日(金)19:00より、福岡 八女(やめ)の蔵元「喜多屋」(代表取締役社長:木下 宏太郎)を迎え、コラボレーションディナーを実施いたします。

「喜多屋」は江戸時代末期の文政年間に、筑紫平野の一角、山紫水明の地 八女に創業して約 190 年を迎える老舗蔵元のひとつです。『酒を通して多くの喜びを伝えたい』という理念から「喜多屋」の屋号が生まれました。世界で最も影響力のあるコンペティションとして知られる IWC(インターナショナル・ワイン・チャレンジ)に 2007 年に新設された「サケ部門」で 2013 年、看板商品「大吟醸 極醸(ごくじょう) 喜多屋」が、サケ部門の最高賞「チャンピオン・サケ」を受賞、名実ともに世界一に輝きました。

今回は、最高賞受賞商品をはじめ、特別純米酒、発泡清酒など、全 5 種類の日本酒を選定し、「弁慶」料理長 高島 稔がインスピレーションと技で初夏のメニュー、福岡に因んだメニューを組み合わせ、日本酒と料理の最高のマリアージュを演出いたします。ゲストスピーカーには蔵元より木下社長を迎え、「喜多屋」の歴史や原材料のこだわり、酒造りへの熱い思いなどを軽快なトークでご紹介いただきます。そして、世界一の日本酒「大吟醸 極醸 喜多屋」の乾杯でお食事をスタートいたします。 イベント詳細は下記をご覧ください。

■「日本酒と和食を愉しむ会」第3回 福岡 八女の銘酒「喜多屋」

開催日時: 2016年6月10日(金) 18:30~受付、19:00~スタート

料 金: お一人様 ¥12,000(サービス料・税金込み) ※30名様限定

提供内容: 乾杯 大吟醸 極醸 喜多屋

先付 鮎のうるか、長芋かん(雲丹・海老・オクラ)

純米吟醸 寒山水 55%磨き

造り 天然鯛、縞鯨、文銭蛸梅肉ゼリー掛け

焚合 長茄子ひすい煮、小芋、南京、紅葉麩、蟹身あんかけ

特別純米酒 蒼田 山麩仕込

焼八寸 博多地鶏の焼き鳥、明太子、青梅、枝豆、穴子寿司

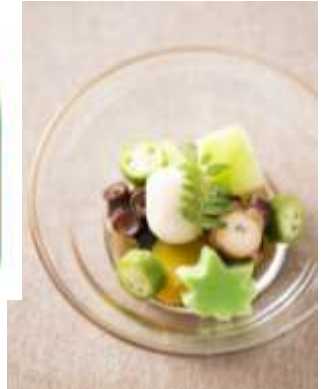
純米大吟醸 喜多屋 50%磨き

揚物 鱧のアスパラガス巻き新茶揚げ、蓮根、万願寺唐辛子

ご飯 かしわ御飯、赤出汁、香の物

発泡清酒 あいのひめ ブルー

水菓子



※料理はイメージ

ゲストスピーカー: 「喜多屋」代表取締役社長 木下 宏太郎氏

お問い合わせ・ご予約: 日本料理「弁慶」 TEL.06-6244-2419(直通)

■喜多屋について

住所: 福岡県八女市本町 374 番地

創業: 江戸時代文政年間(1818~30年)(創業約190年)

「酒を通して多くの喜びを伝えたい」という創業の精神を守り続け、お茶の産地としても有名な八女の伏流水とこだわりのお米で、真摯に日本酒造りと向き合っています。社長以下多くの酒造技術者が杜氏・蔵人と一体となって情熱を込めて酒造りにあたり、近年世界の品評会で数々の賞を受賞しています。

公式サイト <http://www.kitaya.co.jp/>



■日本料理「弁慶」について

2015年7月リニューアルオープン。

“御堂筋の四季”をテーマにした和モダンな店内。伝統に新しさを融合した新メニューを展開。本格会席に加え、単品メニューも豊富。全国の選りすぐりの日本酒もご用意しています。

席数: 98席(完全個室2室18席、御堂筋カウンター席8席、

ダイニングテーブル席8席、寿司・割烹カウンター席8席を含む)

営業時間: 朝食 7:00~10:30(LO10:00)、ランチ 11:30~14:30

ディナー 17:30~21:30(LO21:00) ※全席禁煙。



本件に関するお問い合わせ先:

ホテル日航大阪 セールス&マーケティング部 広報担当 おにむら 鬼村 知恵
〒542-0086 大阪市中央区西心斎橋 1-3-3

直通 TEL. 06 (6244) 0747、直通 FAX. 06 (6244) 0748 公式ホームページ <http://www.hno.co.jp>