

2016-014

2016年9月 日

【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4回

福島の名酒「大七」を迎えて

生酏造りにこだわり食事に生きる酒と秋の味覚のマリアージュ



(左)大七の代表作「生酏純米大吟醸 箕輪門」、(右)蔵元 大七酒造

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4回として、2016年10月7日(金)19:00より、福島 二本松の蔵元 大七酒造(代表取締役社長(十代目当主):太田 英晴)を迎え、コラボレーションディナーを開催いたします。

大七酒造は1752年(宝暦二年)に、福島県二本松市、名峰 安達太良山麓、豊かな名水の地に創業した老舗蔵元のひとつです。八代目当主の時代に全国清酒品評会第一位受賞などの実績から全国にその名が知られるようになり、現在では醸造の伝統技法「生酏造り」の全国随一の担い手として、日本だけでなく海外からも高い評価を得ています。

今回は、看板商品ともいえる「大七 純米 生酏」をはじめ、最高品「大七 生酏純米大吟醸 箕輪門」など、全5種類の日本酒・梅酒を選定しております。「弁慶」の料理長 高島 稔がインスピレーションと技で秋の料理と福島にゆかりのある料理を組み合わせ、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山田裕康氏を迎え、大七酒造の歴史から独自の精米技術のこだわり、「生酏造り」への熱い思いなど、また特に『料理に生きる酒』と評価が高い所以をご紹介いたします。

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4回 福島 二本松の銘酒「大七」

開催日時:2016年10月7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 雪しぼりにごり酒

先付 柿、春菊、松の実の白和え、揚げ銀杏

箕輪門(純米大吟醸)

造り 鯛、横輪、炙り鰯

冷やおろし(純米生酏 生詰め)

焚合 牛すじ煮込み、小松菜、焼き豆腐、白髪葱

大七皆伝(純米吟醸)

焼八寸 大七生酏純米大吟醸酒粕入り甘鯛味噌漬け

川俣しゃもの燻製、むかご松葉刺し、栗煎餅、菊花蕪

大七 純米生酏

揚物 雲子天婦羅、松茸、青唐、割りポン酢

ご飯 はらこ御飯、赤出汁、香の物

生酏梅酒

水菓子 新高梨、シャインマスカット

ゲストスピーカー:大七酒造 営業グループ副部長 山田 裕康氏

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



■大七酒造について

住所: 福島県二本松市竹田 1-66

創業: 1752年(宝暦二年)

創業以来、日本酒の最も正統且つ伝統的な醸造法「生酏造り」一筋に、全商品が生酏造りです。原料の米や水のこだわりはもとより、独自に開発した扁平精米と自然に依拠した手作りを守り、日本酒に何よりも“味わい”の深さを求めています。

公式サイト <http://www.daishichi.com/>



■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(L.O.21:00) ※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 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>