

報道機関各位  
プレスリリース

2012年10月26日  
株式会社阪急阪神ホテルズ  
ホテル阪神

白鷹 蔵元による日本酒についてのお話と、旬のお酒が味わえる

**ホテル阪神×白鷹 第一回「秋の昼酒会」**

2012年11月24日（土）ホテル阪神宴会場にて

ホテル阪神（大阪市福島区 支配人：佐野政光）では、文久二年の創業以来、芥川龍之介や富岡鉄斎など、多くの文人墨客に愛されてきた灘の銘酒「白鷹」の蔵元による日本酒のお話と、この季節でしか味わう事のできない秋の酒「ひやおろし」と「生酏19度」をテーマにした昼酒会を開催いたします。

当日は、造り手の東城綱久とうじょうつなひさ氏によるお酒の造り方や、利き酒の仕方などのお話もあり、日本酒に詳しい方もそうでない方も楽しくご参加いただけます。

《概要》

- 【名称】 第一回 「秋の昼酒会」
- 【日時】 2012年11月24日（土） 12：30～14：30
- 【会場】 ホテル阪神 10階宴会場
- 【テーマ】 ひやおろしと生酏19度について
- 【内容】 蔵元によるお酒のお話
  - ・お酒の造り方
  - ・ひやおろしと生酏19度について
  - ・利き酒の仕方蔵元との懇談会
  - ・お酒とお料理のマリアージュ
- 【お酒】 大吟醸／大吟醸純米／特選黒松／ひやおろし／生酏19度
- 【料金】 5,500円（日本酒、日本酒に合うお料理付 税金・サービス料込）
- 【特典】 皆様に利き酒用「蛇の目一合猪口」をプレゼント
- 【ご予約・お問い合わせ】 (06) 6344-1668 イベント係直通 10：00～17：00



◆ひやおろし・・・冬から春先までに搾られた新酒が蔵内でひと夏を経て熟成し、まろみをおびた灘の生一本が秋を迎え、外気と同温程度に冷えた頃、瓶詰めして出荷する灘伝統の製法です。

◆生酏19度・・・近年、日本酒の低アルコール・低濃度化が進む中、こだわりの酒蔵が造る「高アルコール・高濃度」で明確に味の違いが分かる「本物」の酒。江戸時代から伝承する「生酏造り」により醸し、19度という高濃度のままお飲みいただく特別純米酒です。

このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社阪急阪神ホテルズ ホテル阪神 広報担当／ひでまさひろ たかみはやと みやぎまちなこ 日出雅裕・高見隼人・宮崎周子

TEL：(06) 6344-1668 FAX：(06) 6344-7373 E-mail：[pr@hotelhanshin.com](mailto:pr@hotelhanshin.com)

※記載の写真をご用意しております