

報道機関各位
プレスリリース

2013年1月23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 第二回「春の夕酒会」^{ゆうざけかい} ～「新酒」と「にごり酒」～
2013年2月24日（日）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春の酒「新酒」と「にごり酒」をテーマにした夕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】 第二回 「春の夕酒会」
【日時】 2013年2月24日（日） 17：00～19：00
【会場】 ホテル阪神 10階宴会場
【テーマ】 新酒とにごり酒について
【内容】 蔵元によるお酒のお話

- ・お酒の造り方
- ・新酒とにごり酒について
- ・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
数種類のお酒とお料理の組合せを
お楽しみいただきます

- 【お酒】 にごり酒／極上白鷹しぼりたて生原酒／本醸造しぼりたて生原酒／特選黒松
【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)



※写真はイメージです



前回（2012.11.24）の様子

- ◆新酒・・・今秋収穫したばかりの新米で仕込んだ生まれたての酒を、一切加熱せずに処理を行いました。生の香り、搾り立ての旨味が存分に楽しめる生原酒です。
- ◆にごり酒・・・もろみを目の粗い布でこしただけの清酒で、名前の通り白く濁っています。味わいは濃厚、甘口が強いものが多く、近年ではブームにもなっています。

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}日出雅裕・^{たかみはやと}高見隼人・^{みやざきちかこ}宮崎周子
TEL：(06) 6344-1668 FAX：(06) 6344-7373 E-mail：pr@hotelhanshin.com

※記載の写真をご用意しております