

報道関係各位

2017年10月18日
上諏訪温泉 油屋旅館

創業105周年記念 油屋旅館×諏訪五蔵
「諏訪五蔵の日本酒と信州美食を楽しむ夕べ」
第5回（最終回）：11月25日（土）「真澄」（宮坂醸造株式会社）
ー日本酒、美食、そして温泉を心ゆくまで愉しむー

アゴーラ・ホテルアライアンスの上諏訪温泉 油屋旅館（総支配人：木谷 恭子 所在地：長野県諏訪市湖岸通り3-4-16 客室数：36室）は、創業105周年記念して開催している、諏訪五蔵とのコラボレーションイベント「諏訪五蔵の日本酒と信州美食を楽しむ夕べ」の第5回を、2017年11月25日（土）に開催いたします。

当イベントは、当館の創業105周年を記念して、諏訪の魅力さをさらに多くの方に伝えるべく、第1回（2月25日）麗人とのコラボレーションからスタートいたしました。第2回（5月20日）舞姫、第3回（7月22日）横笛、第4回（9月9日）本金、そして今回第5回（11月25日）真澄で最終回を迎えます。

《350年あまりの歴史を重ねた酒蔵「真澄」》

真澄の創業は1662年（寛文2年）。諏訪大社のご宝物「真澄の鏡」を酒名に冠した酒を醸してきました。その美味は早くから知られ、諏訪で半生を過ごした松平忠輝公（徳川家康の六男）が座右に置いて愛酒したという逸話も残っています。大正の中頃に窪田千里を杜氏として迎えたあとに真澄の酒造りはさらに大きく開花し、昭和18年全国清酒品評会を皮切りに様々な賞を受賞してきました。現在は、祖父・宮坂勝以来の志を引き継ぎ、「真澄のある和やかな食卓」を合言葉に、食卓を和やかにする酒造りを目指しています。



麹の温度を均一にする切り返し風景

真澄は、近代清酒の元と言われる「七号酵母」の誕生の蔵としても知られています。発見当初は華やかな吟醸香を醸し出す酵母でしたが、今では落ち着いた香りとのれた味わいの大人びた酒を醸し出す酵母となりました。この酵母を活かし、信州の良質な水と吟味したお米から、日本酒らしい香りと味わいが楽しめるバランスの良いお酒を生み出しています。



「七号酵母誕生の地」を刻む石版

当日は、真澄の日本酒と相性のあった会席料理、そして当館自慢の源泉掛け流しの内湯「八重垣風呂」と、遠く北アルプスまでも眺望できる展望露天風呂をご堪能いただけます。

諏訪五蔵

諏訪市の甲州街道沿いに、わずか500mの間に立ち並ぶ5軒の酒蔵、「真澄」（宮坂醸造株式会社）、「舞姫」（株式会社舞姫）、「麗人」（麗人酒造株式会社）、「横笛」（伊東酒造株式会社）、「本金」（酒ぬのや本金酒造株式会社）。

「諏訪五蔵」として、霧ヶ峰高原から湧き出る良質な伏流水と澄んだ空気、冷寒な気候風土、これらの自然条件を熟知し、伝統の技に磨きをかけ、互いに切磋琢磨を繰り返しながら、日本酒の町、諏訪の象徴として今も存在し続けています。

信州 諏訪湖 上諏訪温泉 油屋旅館は、アゴーラ・ホテルアライアンスのビジョンである「美しい日本を集めたホテルアライアンス」のもと、恵まれた立地とスケールメリットを最大限に生かし、地域に貢献できる宿を目指して参ります。

【本件に関するメディアからのお問合せ先】

株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズ ブランドデザインチーム PR：鈴木、浦辺

E-mail:pr@agorahospitalities.com TEL:03-3436-1860

〒105-0001 東京都港区虎ノ門5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル7F

－ 第5回（最終回）諏訪五蔵の日本酒と信州美食を楽しむ夕べ 概要 －

日 程：2017年11月25日（土） / 真澄（第5回）

時 間：19:00～21:00（受付18:30～）

料 金：5,000円（1名様・消費税込み）

内 容：真澄の歴史

日本酒の説明（宮坂醸造株式会社 代表取締役 宮坂直孝氏）

お料理説明（油屋旅館 料理長 齊藤浩伸）

日本酒にあった特別会席料理

宿泊プラン：10,000円～

（2名1室お一人様1泊2食・消費税込み/別途入湯税150円）



料理イメージ



真澄 純米
あらばしり



真澄 純米吟醸
YAWARAKA TYPE-1



真澄 純米大吟醸
山花

【お客様からのお問合せ先】

上諏訪温泉 油屋旅館

TEL:0266-52-2222