

藤田観光株式会社 2010年10月7日



~ 藤田観光 ふるさと発展のお手伝い ~

世界を酔わせた美酒 風土・気候・水と伝統に磨かれた繊細なお酒

椿山荘 球磨焼酎ティースティング会を開催

香りや味、個性豊かな100銘柄もの中から、あなたのお気に入りの球磨焼酎を見つけてませんか？

協力：球磨焼酎酒造組合

藤田観光株式会社(本社：東京 代表取締役社長：末澤 和政)が運営する椿山荘では、2010年11月3日(水・祝日)、500年の歴史と伝統を誇る球磨焼酎のティースティング会を開催致します。球磨焼酎の全28蔵元、約100銘柄が集結する、椿山荘でしか味わうことのできない、一日限りのイベントです。

当社は一昨年10月より、全国に広がる事業拠点のネットワークを活かし、地域と密着した営業活動を通して地域と共に発展していくことを目指したイベント、「ふるさと発展のお手伝い」を実施し、これまでに11箇所の地域を取り上げてまいりました。今回のティースティング会は、この“ふるさと発展のお手伝い”的一環として、今後も、「山梨笛吹ヌーヴォー祭り（11月16日(火)）」、「北海道産ワインを楽しむ集い2010（11月26日(金)）」などのイベントが控えております。

ワインを蒸留したブランデーに匹敵する、日本酒を蒸留した球磨焼酎は、ウイスキーのスコッチ、ワインのボルドー やシャブリ、ブランデーのコニャックのように、地名を冠すること(原産地呼称)を世界的に認められている、まさに世界を酔わせた数少ないブランドです。

熊本県下でも有数の米どころ、人吉・球磨地方にて、寒暖の差が激しい盆地特有の気候と風土が育む豊かな大地が、極上の「球磨焼酎」を育てあげています。

今回のイベントでは、各蔵元の代表銘柄をはじめ、首都圏では通常お目にかかるないものや、蔵元の工場でしか販売していない希少な品、何年も熟成させた古酒や原酒、さらに、蔵人が珍重する逸品「初垂れ(はなたれ)」(もろみを蒸留させ、一番最初に垂れ落ちる滴を集めたもの)などが登場します。

当日は、熊本の特産品を使用した軽食もご用意。また、「球磨焼酎」のおいしい飲み方教室」や、藤田観光が運営するホテルグレイスリー銀座で、特に女性のお客様に大好評の「球磨焼酎カクテル」などもお楽しみいただけます。さらに、球磨焼酎ボトル(720ml)や酒器などが当たる抽選会や、女性のお客様限定のプレゼントなどもご用意しておりますので、男性はもちろん、女性のお客様にとっても、お気に入りの球磨焼酎と出会えるまたとない機会です。

選び抜かれたお米で作ったからこそ、どんな料理にもマッチする球磨焼酎の魅力を、椿山荘では是非ご堪能ください。

球磨焼酎ティースティング会

- 開催日 2010年11月3日(水・祝)
- 内容 球磨焼酎のティースティング
(熊本の特産品を使用した軽食もご用意しております)
- 開催時間 15:00～17:30
- 場所 椿山荘プラザ棟5階「オリオン」
- 料金 3,500円(税金・サービス料込)
- 出店・出品数 球磨焼酎全28蔵元 約100銘柄



取材に関するお問い合わせ

〒112-8664 東京都文京区関口2-10-8

藤田観光株式会社 広報部

小宮山 誠・小川 仁・北原 靖子

TEL: 03-5981-7703 / FAX: 03-5981-7735

商品に関する問い合わせ

〒112-8664 東京都文京区関口2-10-8

藤田観光株式会社 営業企画推進部

柴田 訓・今井 久美子

TEL: 03-5981-7760 / FAX: 03-5981-7783