

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2025 年 7 月 31 日

【オリエンタルホテル広島】 佐賀・天山酒造の銘酒が揃う和魂洋オフレンチー秋の宴 2025 「天山」純米大吟醸・「七田」純米大吟醸など全 6 種飲み比べ 2025 年 9 月 30 日(火)開催

オリエンタルホテル広島（所在地：広島市中区田中町 6-10）は、今年で創業 150 年を迎えた佐賀県の酒蔵「天山酒造」とコラボレーションしたディナーイベント『和魂洋オフレンチー秋の宴 2025～佐賀の銘酒「天山」「七田」を愉しむ会～』を、2025 年 9 月 30 日(火)に 4F 宴会場 オリエンタルボールルームにて開催します。



佐賀県小城市に蔵を構える天山酒造。天山山系の伏流水と佐賀平野の良質な米を用い、伝統的な技法で酒造りが行われるこの地は、春には豊かな新緑が広がり、秋には棚田の稲穂と真っ赤な彼岸花のコントラストが美しい、四季折々の豊かな表情を見せます。そんな天山の豊かな自然と清水で育まれた米から生まれる銘酒「天山」と「七田」。当日は、この日のために厳選された 6 種類の日本酒をご用意いたします。繊細かつふくよかな香りと旨味を飲み比べ、それぞれの日本酒が持つ個性と味わいの違いをお楽しみいただけます。

料理は、オリエンタルホテル広島 総料理長・岡竹正和が厳選した佐賀県産の旬の食材を、この日のために取り寄せ、ひと皿ごとに丁寧に仕立てたフレンチスタイルのコースでご提供いたします。佐賀が育んだ銘酒と食材が織りなすハーモニーを心ゆくまでご堪能ください。

和魂洋オフレンチー秋の宴 2025 ～佐賀の銘酒「天山」「七田」を愉しむ会～ 概要

開催日	2025 年 9 月 30 日(火)
時 間	開場 18：30／開宴 19：00
会 場	4F 宴会場「オリエンタルボールルーム」
料 金	1 名様 13,000 円（税金・サービス料込）*完全予約制
内 容	フルコース、日本酒 6 種のテイスティング

■お楽しみいただける銘酒



中硬水の仕込み水によるしっかりとした味わいの日本酒。いつまでも変わらないもの、時代とともに変化するもの。その両方を大切にしている「不易流行」の酒造りと「和醸良酒」の精神を表現しています。



① 天山 スパークリング

「蛍の名水」として知られる天山の湧き水と酒造好適米を使用したスパークリング日本酒。「ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2018 スパークリング SAKE 部門」で最高金賞を受賞。



② 天山 純米大吟醸

フルーツを思わせる華やかな香りと奥深い味わいが特徴の日本酒です。飲んだ後はスッキリとした後口で、料理の味を邪魔しないため、食中酒として最適です。



③ 天山 純米吟醸

口に含むとラ・フランスのような華やかな香りが広がり、米の旨みと甘みを感じられます。2018年11月から2019年5月にはANA国際線ビジネス・ファーストクラスの機内酒に採用された実績を持つ。



④ 天山 特別純米

杜氏が晩酌に選ぶほど愛されている、天山の定番商品。ココナッツのような香りと、米の旨みと酸味のバランスの良さが特徴です。



穏やかで気品ある香りとお米の旨味と酸味のバランスが取れた味わいが特徴。口に含んだ瞬間に力強さがあり、お米の旨味をしっかりと感じられるキレの良い純米酒です。



⑤ 七田 純米大吟醸

スマイルのような華やかな香りと濃厚な味わいが特徴。2018年の全米日本酒飲評会では準グランプリを受賞。2022年3月から5月にはANA国際線ビジネスクラスの機内酒に採用された実績を持つ。



⑥ 七田 純米酒 春陽

ライチやグレープフルーツを思わせる爽やかな香りが特徴で、口に含むと優しい口当たりの中に、ほのかな甘味と酸味がバランス良く広がります。飲んだ後には心地よい余韻が残る、穏やかで上品な味わいが楽しめます。

天山酒造株式会社（佐賀県小城市）



佐賀県の天山酒造は、1875年に創業し、今年で150周年を迎える老舗の蔵元です。「不易流行」の精神のもと、地元小城の自然の恵みを活かした品質本位の酒造りを「不易」として守り続けています。また、時代の流れに合わせた革新的な挑戦を「流行」として恐れずに行い、「七田」などの銘柄で国内外から高い評価を得ています。お酒の文化を通して、人々の心を豊かに潤すことを使命としています。

<https://tenzan.co.jp/>

■コース料理

●秋のオードブル ヴァリエ

呼子の烏賊/秋刀魚の炙り/佐賀県産ハゼの甘露煮/佐賀県産きくらげ/佐賀の赤酢/七田野菜のピクルス

●佐賀県産クエのミ・キュイ 柚子コショウ風味で

●モッツアレラチーズ フィーグ フルーツトマト 飾り野菜添え

●クラブのシャルロット 有明海 佐賀海藻風味ソースで 旬の野菜添え

- 佐賀県国産牛ロース肉ソテーエギュエットジュードブッフ わさび添え
- 佐賀の神崎麺
- 上新粉のプラマンジェ お茶のソースで
- コーヒーとミニアルディーズ ショコラ 無花果のショコラ

※メニューを変更する場合がございます。予めご了承ください。

【お客様からのご予約・お問合せ先】

オリエンタルホテル広島 宴会予約

TEL 082-240-5111 (直通) 受付時間 9:00~18:00

公式サイト：<https://www.oriental-hiroshima.com/events/8273/>

■オリエンタルホテル広島

都心を東西に貫く平和大通り沿い、平和都市”広島”の市街地にシンボリックに佇むホテル。館内はアーティスティックな雰囲気に包まれた、非日常を存分に感じていただける上質感漂う空間が広がり、3つのフロアで構成された客室は全て 15㎡以上の大きさとシンプルモダンなインテリアと肌に優しいアメニティにこだわりました。レストラン2店舗、最大300名様までご利用いただける大宴会場も完備しています。



-公式サイト：<https://www.oriental-hiroshima.com>

-Facebook：<https://www.facebook.com/OrientalHiroshima>

-Instagram：https://www.instagram.com/orientalhotel_hiroshima/

■オリエンタルホテルズ&リゾーツとは

オリエンタルホテルズ&リゾーツは、株式会社ホテルマネジメントジャパンが運営するホテルチェーンブランドです。“独自性のある滞在体験の提供”と、ホテルそのものが“エリアを巻き込んだステーションとなること”を目指し、「オリエンタルホテル」や「ホテル オリエンタル エクスプレス」など国内16ホテル（総客室数4,169室）を展開しています。入会費・年会費無料の独自メンバーシップ「CLUB ORIENTAL（クラブオリエンタル）」では、魅力的な特典や会員限定プランをご利用いただけます。

-ホームページ：<https://www.oriental-hotels.com>

-Facebook：<https://www.facebook.com/profile.php?id=100070068335069>

-Instagram：https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts

-YouTube：<https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts>

-X：https://twitter.com/Oriental_HR

-CLUB ORIENTAL：<https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/>

■株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内24ホテル（総客室数7,671室）を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は3403名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。（2025年7月現在）

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【本件の報道関係者からのお問合せ先】

株式会社HMJ オペレーションズ マーケティング第2部

兵庫県神戸市中央区波止場町5-6 神戸メリケンパークオリエンタルホテル内

担当：榊原 E-mail：miho.sakakibara@hmjkk.co.jp 川口 E-mail：hiroshi.kawaguchi@hmjkk.co.jp

TEL：078-325-8102（直通） FAX：078-393-1021

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当：営業企画 舟木、菊地、池上 E-mail：contact_others@hmjkk.co.jp

TEL：03-6422-0510（代表）（平日10:00~17:00）



ORIENTAL HOTEL HIROSHIMA