

秋田の老舗日本酒蔵 浅舞酒造とのコラボレーションイベント!! 「秋田の銘酒と郷土料理を楽しむ会」開催 ～ 2018年8月30日(木) ザ サクラダイニング トウキョウにて ～

株式会社フォーシーズ(東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野幸子)が運営する「ザ サクラダイニング トウキョウ」では、2018年8月30日(木)に浅舞酒造とのコラボレーションイベント「秋田の銘酒と郷土料理を楽しむ会」を一夜限り限定で開催いたします。今回の日本酒の会は、日本有数の日本酒の作り手である浅舞酒造の杜氏、森谷康市氏による講義とお食事会で構成されております。



ザ サクラダイニング トウキョウ 内観

2016年に開催しご好評いただいた「ザ サクラダイニング トウキョウ」と「浅舞酒造」とのコラボレーションイベントが、皆さまからのご要望にお応えし開催の運びとなりました。今回は日本有数の日本酒の作り手、浅舞酒造の杜氏、森谷氏による特別講義も開催。日本酒にまつわる豆知識から専門的な話まで多彩な内容をお楽しみいただけます。日本酒講座後のお食事会では、この時期しか味わえない夏季限定の蔵出し、選りすぐりの日本酒6種と、純米大吟醸を特別にご用意し、それに合わせた秋田の郷土料理やサクラダイニングを代表するお料理をご堪能いただけます。そのほか、浅舞酒造のオリジナル商品がもらえる利き酒コンテストも開催いたします。

是非この機会にサクラダイニングのお料理と浅舞酒造の日本酒のコラボレーションをお楽しみください。

「秋田の銘酒と郷土料理を楽しむ会」開催概要

- 開催日時 : 2018年8月30日(木) 19:00~22:00(18:30より受付開始)
- 開催会場 : ザ サクラダイニング トウキョウ(東京都新宿区西新宿6-5-1 新宿アイランドタワーB1F)
- 内容 : 浅舞酒造杜氏 森谷氏による日本酒講座、および食事会
- 予約受付 : 2018年8月16日午前11:00より
- 参加費 : お一人様6,000円(参加費・お料理・お飲物込み)
- お支払方法 : 当日現金にてお支払い
- 参加人数 : 40名様
- 備考・注意事項 : アレルギー食材がある場合は事前にご連絡くださいますようお願いいたします。
- お問い合わせ : 03-5339-6700(受付時間 11:00~21:00)



お楽しみいただける日本酒の例

■ザ サクラダイニング トウキョウについて

2014年にオープン。世界中の食が集まる「TOKYO」のおもてなしをテーマにしたブランドです。オープンキッチンでダイナミックに調理する本格的な溶岩石のグリルや、店名にちなんだ桜のチップでスモークした燻製料理など多種多様なお料理をお楽しみいただけます。

■浅舞酒造について

1917年(大正6年)創業。
初代 柿崎宗光氏が地元有志と「浅舞酒造」を創業。
「水も米も人もすべて地元秋田のものを使うからこそ 秋田の地酒」といえる」という信念のもとに、地元で収穫された酒米と敷地内の湧水を使ったこだわりの酒造りを行っている。

■杜氏 森谷 康市氏プロフィール

昭和32年秋田県横手市生まれ。大学卒業後、家業である農業を継ぐ。
昭和56年、中学の同級生である先代の柿崎秀衛社長に誘われ蔵人となる。
平成2年に杜氏となり、県産米だけを使い続け、全国新酒鑑評会より12回金賞を受ける。



杜氏 森谷 康市氏