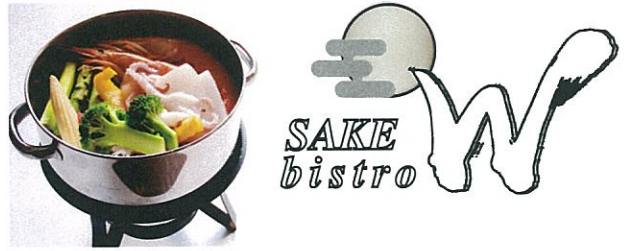


# NEWS RELEASE



## ① W4つのこだわり

厳選された国産原料のみを使用した伝承の木桶仕込み 泉橋酒造の手前みそ〜吟醸味噌〜

### 下総醤油

150年使い続けている木桶醸造。  
『蔵つき酵母』の働きがまろ味を生み、  
香ばしい香りが素材の味を引き締めます。  
ほのかな苦味が豊かな風味を与えてくれます。

お勧めメニュー  
名物！出し巻き玉子

日本最西端！黒潮と与那国島とからの恵み

### 蔵盛さんちの塩

島の近海で汲み上げた海水を、自釜で  
薪を使い濃縮していきます。その際、  
海水から出てくる不純物を取り除く事で、  
味わい深い塩が出来上がりました。

お勧めメニュー  
イペリコ豚のグリル

### 吟醸味噌 地大豆×山田錦

神奈川県で生産される「津久井在来」の  
大豆を使った味噌。自営田と契約農家で  
栽培された海老名産・山田錦。酒蔵ならではの  
の米麴を糲沢に使った麴味噌の豊かな風味。

お勧めメニュー  
クリームチーズの吟醸味噌漬

旨い魚を食べよう！

### 日本全国の旨い魚

新鮮なお魚をお客様のもとへ。  
珍しくて普段食べられないお魚を  
お客様のもとへ。。。  
その想いから、美味しい魚が届きます。

お勧めメニュー  
鮮魚のお刺身盛り合わせ

## 日本の酒とビストロ料理 SAKE bistro W

霞が関 SAKE bistro W」が、  
新コンセプトでスタートします。  
ビジネスホテルから飲食店を全国展開する  
株式会社フォーブスが手掛ける、夢酒グループから、  
霞ヶ関 SAKE bistro W」が二〇一〇年六月三〇日（木）に  
新コンセプトでスタートします。  
テーマは「日本のお酒とビストロ料理」。  
多様化している現代の飲食店の中で、  
「日本の美味しい心」という夢酒コンセプト。そして  
日本の伝統調味料、「醤油」「味噌」「塩」にこだわり、  
海外の片田舎の小さなレストラン  
をイメージした「ビストロ料理」にアクセントを付け、  
日本の国産である「日本酒」とのマリアージュを楽しんでいただく、  
日本のビストロ料理の店を目指します。

## ② 日本の酒とビストロ料理の マリアージュ



彩り野菜のアンチョビヨネーズ  
カラフルで楽しいスティック  
野菜。2種類の特製ソース  
でお召し上がり下さい。



スパークリングワイン 嘉  
野菜の大地と高島まほろばの  
大地から。生野菜の自然の旨味  
と「嘉」が奏でる爽やかな甘み。



蟹肉たっぷり絶品コロッケ  
2年という年月をかけ、たどり着いた  
逸品。極上の蟹の風味と味わい  
をお楽しみください。



瀬酒3割9分 純米大吟醸  
繊細で柔らかい瀬酒の旨味を  
活かしました。Wが贈る至高の  
組み合わせをご堪能下さい。

## ② 日本の酒とビストロ料理の マリアージュ

「醤油」「味噌」「塩」にこだわり「日本の美味しい  
心を伝えたい」そんな想いをビストロという形で  
皆様に楽しんで頂きたいと思えます。  
料理長が自ら出会った産地直送の鮮魚と新鮮  
な食材。そして酒匠厳選の日本の酒とビストロ  
料理のマリアージュ。  
「乾杯は国産のスパークリング」  
「最後は心に残る食後酒とデザートを」  
そんなストーリーはいかがですか？

## ① W4つのこだわり

和の心を持った、「和」ビストロへの追求。  
和の調味料を使い、和食×ビストロの融合。  
日本のSAKEへの想いと、ビストロとの発見。  
『日本』というキーワードにこだわりを持ち、  
私たちの身近な『醤油』『味噌』『塩』というものに  
スポットを当ててみました。  
そして全国の旨い食材を求め、産地直送などの  
国産野菜にも積極的に取り入れ、  
『フードアクションニッポン』にも参加させて  
頂いております。そのこだわりを【ビストロ】と  
いう、料理と共に表現していきます。

日本の美味しい心を伝えたい。

和ビストロダイニング SAKE Bistro W

〒100-0013 東京都千代田区霞が関3-2-6  
東京倶楽部ビルディング 霞ダイニング1F

TEL:03-3501-1811

店長:石井智之