

千葉県産の食材をふんだんに使った至極のイタリアンと千葉県酒造の日本酒を堪能！！

## 夏季限定「日本酒とイタリアン 夏のマリアージュ」

2014年8月7日(木) プレ試食会開催！！ 限定5組10名様  
2014年8月8日(金)～8月17日(日) 一般販売  
開催場所:リストランテ マンジャーレ(千葉)

株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区 代表取締役:塚田正之)が運営するイタリアンレストラン「リストランテ マンジャーレ(千葉)」では、日本酒とイタリアン料理を楽しむ期間限定イベントを開催致します。千葉県の酒造3社(東灘、木戸泉、藤平)が厳選した6種の日本酒と千葉県の食材をふんだんに使用し、レストランシェフがそれぞれのお酒に合う料理を1品1品考案した限定コース料理をお楽しみ頂けます。

■2014年8月7日(木)「日本酒とイタリアン 夏のマリアージュ」プレ試食会開催 ※概要は次項  
蔵元の生産者も参加し、直接お酒の説明をいたします。お酒造りの拘りや思いを聞ける貴重な体験とともに、レストランのシェフが考案した日本酒に合うオススメのメニューも堪能できる1夜限りの試食会です。限定5組10名様。

■2014年8月8日(金)～8月17日(日)「日本酒とイタリアン 夏のマリアージュ」一般販売 ※概要は次項  
この夏10日間限定で、通常のレストラン営業にて販売いたします。

今回のイベントは、地産地消を意識し千葉県のPRと啓蒙活動に共感頂いた千葉県の酒造3社

◆東灘(あずまなだ)酒造・・・慶応三年(1867年)に創業。南房総の漁業基地・勝浦市にある小さな蔵。若い清酒「鳴海(なるか)」は微々炭酸系の直詰め、生原酒など米の旨味が生きた特長ある酒質。

◆木戸泉(きどいずみ)酒造・・・創業明治12年(1879年)日本酒の長期熟成酒を初めて世に出した酒蔵。

◆藤平(とうへい)酒造・・・享保元年(1716年)に創業。主要銘柄の「福祝」(ふくいわい)は、古来から、先代社長がおめでたい行事には清酒が愛飲されてきたことから、七福神の「福」をとり、めでたさが重なるという意味で命名。

と、結婚式会場として普段より沢山のお客様をお迎えしている「千葉セントグレースヴィラ」内にある、イタリアンレストラン「リストランテ マンジャーレ(千葉)」がコラボレートしたこの夏限定の企画です。

日本酒は、各酒造がこの夏にオススメする逸品をセレクト。日本酒好きな方はもちろん、あまり日本酒に馴染みがない方も気軽にお試しください。日本酒とイタリアンの、新感覚マリアージュを一緒にお楽しみください。



### 本件に関するお問合せ先

株式会社ツカダ・グローバルホールディング 広報担当:岩崎・岩田・千葉  
TEL:03-5464-0108/Fax:03-5464-0086 Mail:bb-pr@bestbridal.co.jp

**夏季限定「日本酒とイタリアン 夏のマリアーージュ」****■プレ試食会概要**

蔵元の生産者も参加し、直接お酒の説明をいたします。お酒造りの拘りや思いを聞ける貴重な体験とともに、レストランのシェフが考案した日本酒に合うオススメのメニューも堪能できる1夜限りの試食会です。

【日 時】 8月7日(木)19:00 Open 19:30 Start

【場 所】 「リストランテ マンジャーレ(千葉)」

〒260-0028 千葉市中央区新町24-1 JR総武本線 千葉駅東口/西口より徒歩5分

【内 容】 千葉県酒造メーカー3社6種のお酒飲み比べ&日本酒とイタリアンコースのマリアーージュ  
試食

【コースメニュー】 料理6品と日本酒6種

前菜 ×自然舞スパークリング(木戸泉)

温前菜 ×鳴海 純米吟醸生原酒(東灘)

パスタ × 福祝 中汲み純米生原酒(藤平)

メインお魚 ×純米アفس生(木戸泉)

メインお肉 ×福祝 純米大吟醸(藤平)

デザート ×東灘 生原酒(東灘)

【参加費】 お1人様6,000円(消費税込・サービス料別)

【参加人数】 先着5組10名様(※定員になり次第、締め切らせていただきます)

【お申し込み期間】 2014年7月31日～8月6日

【お申し込み先】 043-379-8341(リストランテ マンジャーレ千葉) 受付時間 11:00～21:00

【URL】 [http://www.bestbridal.co.jp/chiba/stgrace\\_chiba/restaurant/](http://www.bestbridal.co.jp/chiba/stgrace_chiba/restaurant/)

**■一般販売概要**

【期 間】 2014年8月8日(金)～8月17日(日)

【場 所】 「リストランテ マンジャーレ(千葉)」

〒260-0028 千葉市中央区新町24-1 JR総武本線 千葉駅東口/西口より徒歩5分

【定休日】 不定休

【時 間】 17:30～22:00(L.O.21:30)

【コースメニュー】 料理6品と日本酒6種

前菜 ×自然舞スパークリング(木戸泉)

温前菜 ×鳴海 純米吟醸生原酒(東灘)

パスタ × 福祝 中汲み純米生原酒(藤平)

メインお魚 ×純米アفس生(木戸泉)

メインお肉 ×福祝 純米大吟醸(藤平)

デザート ×東灘 生原酒(東灘)

【金額】 料理 6,000円(消費税込・サービス料別) ドリンク 2,500円(消費税込・サービス料別)

【お問合せ】 043-379-8341 (リストランテ マンジャーレ千葉)

【URL】 [http://www.bestbridal.co.jp/chiba/stgrace\\_chiba/restaurant/](http://www.bestbridal.co.jp/chiba/stgrace_chiba/restaurant/)

## 参加酒造と日本酒一覧

### ■東灘 <http://www.azumanada.jp/> 所在地:千葉県勝浦市

慶応三年(1867年)に創業。南房総の漁業基地・勝浦市にある小さな蔵です。若い社員杜氏のもと、社長、ベテランの元杜氏がそれぞれ麴ともろみ担当の蔵人として造りを行っています。清酒「鳴海(なるか)」は微々炭酸系の直詰め、生原酒など米の旨味が生きた特長ある酒質で好評を得ています。

#### 「東灘 生原酒」

原料米:千葉県産米  
精米歩合:65%  
アルコール分:17度  
おだやかな香りと濃醇な  
味わいをもつ生原酒。

#### 「鳴海 純米吟醸 山田錦 生原酒」

原料米:兵庫県産山田錦  
精米歩合:50%  
アルコール分:17度  
華やかな香りと米の旨味が生きた  
純米吟醸生原酒。



### ■木戸泉 <http://kidoizumi.jp.com/> 所在地:千葉県いすみ市大原

明治12年(1879年)年の創業。

#### ◆日本酒の長期熟成酒を初めて世に出した酒蔵

昭和30年前後、日本酒に保存料として添加されていたサリチル酸の毒性にいち早く気づき、保存料の添加を廃止するとともに独自の酒母造りを開発する。この酒母により日本酒の長期熟成の実験に入る。

昭和46年、都内にて9年ものの長期熟成酒「オールド木戸泉」を発売。

#### ◆自然農法産米による自然醸造酒の製造

添加物や農薬、化学肥料を一切使用しない日本酒を造りたい、という先代の強い意志から昭和42年より自然農法(無農薬・無化学肥料栽培)産米を100%使用した純米酒の製造を始める。

#### 「自然舞スパークリング」

原料米:五百万石(岩手県産自然農法米100%)

精米歩合:60%

アルコール分:14%

春先にビン詰し、しっかりビン内発酵させたものを氷温の-5度で貯蔵。

お米の旨味と炭酸ガスの爽やかな口当たりがこの暑い季節にはもってこいの商品。

#### 「純米アプス生」

原料米:千葉県産米100%

精米歩合:65%

アルコール分:13%

アプスという変わった商品名。お酒の開発に携わった3名の頭文字を綴ったもの。

A:安達源右衛門…新潟県住乃井酒造の先々代社長

F:古川董…千葉県醸造試験場(現千葉県産業技術支援研究所)初代所長 当時の木戸泉技術顧問

S:荘司勇…木戸泉酒造先代社長

日本酒ばなれした新感覚で甘味と酸味が特徴的。米・米こうじ・水に酵母菌・乳酸菌を加え乳酸発酵を強調させた一段仕込みのお酒です。



### ■藤平 <http://www.chuokai-chiba.or.jp/sake/kura/kura7.html> 所在地:千葉県君津市久留里

享保元年(1716)に創業。千葉県内では屈指の名水の里、久留里は城下町であり、江戸時代から酒造りが盛んな地であった。当蔵では、名水に頼らず、米を厳選し、研究・精進してきた。主要銘柄の「福祝」(ふくいわい)は、古来から、先代社長がおめでたい行事には清酒が愛飲されてきたことから、七福神の「福」をとり、めでたさが重なるという意味で命名された。社名は「とうへい」と読む。

#### 「福祝 雄町5割磨き純米大吟醸」

原料米:岡山県産雄町100%使用

精米歩合:50%

アルコール度数:15度以上16度未満穏やかで優しい香り、スッキリ

とした飲み口にもしっかりと米の旨味を感じることが出来る優しく柔らかい味わい。

#### 「福祝 中汲み純米無濾過生原酒」

原料米:兵庫県産山田錦100%使用

精米歩合:55%

アルコール度数:17度以上18度未満

上品で華やかな香り、口に含むと最初は軽快な飲み口ですが、後から優しい旨味が広がりフレッシュな味わい。

