

## 坂本龍馬が愛した土佐の銘酒 司牡丹酒造

× 土佐料理発祥の店 **土佐料理** ねぼけ 祢保希

## 2月15日(土) コラボレーション食味会 開催

株式会社 土佐料理 司(本社：東京都渋谷区、代表取締役：竹内 太一、以下 土佐料理 司)は、2020年2月15日(土)に土佐料理 祢保希 赤坂店にて司牡丹酒造とコラボレーションした一日限定の食味会を開催いたします。



「土佐料理 司」は大正6年に創業した土佐料理発祥の店。高知だけではなく東京、大阪にも展開。東京では昭和47年に「祢保希(ねぼけ)」赤坂店を開業。今回のコラボレーション食味会は高知県を代表する「司牡丹酒造」とのタイアップ。3年ぶりの「コラボレーション食味会」になるが、今回も予約は即日満席と大変人気。司牡丹酒造株式会社 竹村 昭彦社長をお迎えして、お酒にまつわるお話しや、普段では絶対に見ることのできない「司牡丹・袋吊り搾り」を目の前でご披露していただきます。その他銘酒の数々と「土佐料理 祢保希」を代表する「一本釣り 鰹塩たたき」や「天然真九絵うす造り」を使用した、一夜限りの特別献立をご用意しました。

### コラボレーション食味会 概要

#### ■ イベント開催概要

- ◆日時◆ 2020年2月15日(土) 18:00～
- ◆場所◆ 土佐料理 祢保希 赤坂店  
東京都 港区赤坂 3-11-17  
(赤坂みすじ通り)
- Tel : 03-3585-9640
- ◆費用◆ おひとり様1万円 お料理 お飲み物込み



「現代の名工」松本 勉さんが手がけた大迫力の土佐漆喰「玉龍」を壁一面にあしらった大広間「玉龍の間」にて食味会を開催いたします。大変希少なダイナミックな壁画もコラボレーション食味会の見ものの一つです。

## ■ 一夜限り！<sup>ねほけ</sup> 祢保希特別献立と司牡丹のペアリング



土佐料理 祢保希 赤坂店 調理長の伊藤 忍が、この日のためだけに考案した特別献立で、来場のお客様をおもてなし致します。もともと相性の良い「祢保希」の土佐料理と「司牡丹」のお酒にさらにマッチするよう、料理の中にも司牡丹の酒粕や麴を使用しました。

また、「土佐料理発祥の店」ならではの高知県名物「一本釣り 鰹塩たたき」や冬季限定の「天然真九絵 うす造り」も特別献立を彩ります。

- ◆先付 うるいと帆立の浸し、鯨さえずり味噌漬け 【封印酒 純米吟醸酒】
- ◆お椀 蕪の摺り流し 【袋吊り今搾り しぼりりたて薄にごり・純米吟醸生原酒】
- ◆造り 天然活けメ真九絵 うす造り 【仁淀ブルー 純米酒】
- ◆焼物 和牛の司牡丹吟醸焼き 【船中八策 生酏(きもと) 超辛口生酏仕込み純米酒】
- ◆強肴 炭火焼 鰹塩たたき 【船中八策 しぼりたて 超辛口純米生原酒】
- ◆煮物 鰯大根 【生酏(きもと) 純米かまわぬ 生酏仕込み純米酒】
- ◆揚物 空豆海老真丈揚げ 【槽掛け雫酒 純米大吟醸原酒】
- ◆食事 鯨ハリハリうどん 【もろみ酒 純米吟醸にごり生原酒】
- ◆甘味 司牡丹酒造の酒粕と山柚子搾りの自家製きんつば 【山柚子搾り ゆずのリキュール】

※仕入れの状況により、メニューの内容が変わる場合がございます。



### 会社概要

商号 : 株式会社 土佐料理司 創業 : 1917年(大正6年)  
 代表者 : 代表取締役社長 竹内 太一 設立 : 1963年(昭和38年)11月  
 所在地 : 〒151-0065 東京都渋谷区大山町 28-2  
 URL : <https://www.katsuo.co.jp/>

※高知県の郷土料理を初めて「土佐料理」と名付けたのが「土佐料理 司」です。このことから弊社が土佐料理発祥の店とされています。

### 《本件に関するお問い合わせ》

株式会社 土佐料理司 営業推進部 広報担当 担当者名：小林  
 TEL:03-3481-0050 FAX:03-3465-3696 E-Mail:kobayashi@kazuoh.com