

＜京都東急ホテル 開業 30 周年記念企画＞
 第二回「佐々木酒造 日本酒賞味会 ～蔵元と語らうタベ～」開催

京都東急ホテル(京都市下京区、総支配人 福島節雄)では、開業 30 周年記念企画とし「佐々木酒造」当主 佐々木晃氏による「日本酒賞味会」を開催いたします。第二回目である今回は、当主厳選の日本酒利き酒の他、「呑酒師」認定会も開催。佐々木酒造の酒粕を使用した会席料理とともにゆったりと春の宵をお過ごしください。



——— 佐々木酒造とは

明治 26 年、初代佐々木次郎吉によって現在の地（二条城北側）に創立されました。もともとこの地は、関白秀吉の邸宅であった「聚楽第」のあった場所であり、現在も「出水」という地名が残されているように、良質な地下水に恵まれたところです。その聚楽第跡にて、千利休が茶の湯にも使ったといわれる「金明水・銀明水」を仕込み水とし、全ての酒を京都・洛中伝承の手作りの技法にて醸し続けています。現当主、佐々木晃氏の兄は俳優、佐々木蔵之介氏。

今回は佐々木晃氏厳選の日本酒とともに、佐々木酒造の＜酒粕＞を用いた会席料理の特別コースをご用意。酒粕は豊かな風味だけでなく、近年は栄養価の高さと美肌・健康づくりに役立つ成分を含む注目の食材です。

また注目は佐々木酒造「呑酒師」認定会。「日本酒が大好きで、日本酒の素晴らしさをみんなに伝えられる方」は是非ご参加を！認定者には「呑酒師」バッジ授与の他、佐々木酒造認定者リストにも追加されます。日本酒の魅力を学び、親しみ、味わうひと時をたっぷりとお楽しみください。詳細につきましては以下の通りです。

■■■■ 開業 30 周年記念企画 佐々木酒造「日本酒賞味会」の概要 ■■■■

【日時】2013年3月29日（金）

18:30～受付／19:00～食事会

【料金】お一人様 10,000 円 ★お土産付

(会席料理・お酒・税金およびサービス料を含む)

【場所】レストラン kazahana 個室 (B1F)

【定員】30 名 (定員になり次第締め切りとさせていただきます。)

《お申込》レストラン kazahana TEL 075-341-2787 (直)



▲「呑酒師」認定バッジ

本件に関するお問い合わせ先

企画・宣伝 担当: 松下 由紀子

Phone: (075)341-2715 Fax: (075)341-2488 Mail: kyoto-h.mk@tokyuhotels.co.jp



京都 東急ホテル 〒600-8519 京都市下京区堀川五条下(西本願寺北側)

Phone: (075)341-2411(代) Fax: (075)341-2488(代) http://www.kyoto-h.tokyuhotels.co.jp