

## 「第4回日本酒賞味会」京都 洛中 松井酒造株式会社 ～日本酒とお食事とお話を楽しむ会～

京都東急ホテル（京都市下京区、総支配人 奥村 浩二）では、松井酒造の松井茂樹様をお招きし、第4回日本酒賞味会を開催いたします。日本酒の魅力についてお話いただくとともにレストラン kazahana の創作料理をお楽しみいただく会です。



松井酒造株式会社は江戸時代（享保11年）の創業で、屋号を「松治」と称し、今日まで錦々280年の歳月を経て参りました。兵庫県香住で酒造りを始め、のちに京都へ移って参りました。現在の河原町竹屋町で酒造を続けながら、同時に、香住の港から「八幡丸」「天神丸」という二隻の船で北海道と交易をしておりました。帰りの船には、主に海産物が積まれていたようです。銘柄の一つである「富士千歳」は、日本一の富士山を崇め、お客様の幸せが『千年も続くように』との願いを込めています。その後、大正末期に現在の地、左京区吉田へ引越し、数少ない洛中の蔵元として、創業以来変わらぬ精神で美味しい地酒造りに取り組んでおります。

### ■■■ 「第4回日本酒賞味会」 概要 ■■■

- 【日時】 2014年4月20日（日）  
[受付]18:00～[食事会]18:30～
- 【料金】 お一人様 8,000※お土産付  
(料理・お酒・税金およびサービス料含む)
- 【場所】 レストラン kazahana 個室（ホテル B1F）
- 【お申し込み】  
レストラン kazahana Tel 075-341-2787〈直〉

#### ～ MENU ～

カナダ産サーモンの酒粕マリネ半熟たまごとイクラと共に  
京都産合鴨の塩麴ロースト九条葱のエチュベ添え柚子胡椒ドレッシング  
かにと牛蒡のフラン南瓜スープ添え  
鯛の京千歳蒸しデコボン薫るバターソース  
筍とイペリコ豚のあぶりブルーチーズソース  
木の芽風味のパケット  
パティシエから季節のデザートと  
コーヒー

※仕入れ状況により内容が変更となる場合もございます。ご了承下さい。

本件に関するお問い合わせ先