

岐阜県の米と名水にこだわる  
全国新酒鑑評会で2年連続金賞受賞の蔵元“岩村醸造”と  
KIHACHI 料理のマリアージュを楽しむイベント  
「日本酒の会」  
名古屋 JR セントラルタワーズ 1月24日（火）開催

株式会社サザビーリーグ（本社：東京都渋谷区千駄ヶ谷／代表取締役社長 角田良太）が運営するキハチでは、名古屋 JR セントラルタワーズで、岐阜県恵那市岩村町にある約230年続く日本酒蔵元 岩村醸造とコラボレーションし、キハチ料理と日本酒のマリアージュを楽しむ「日本酒の会」を開催します。



「日本酒の会」は、日本酒好きのシェフ小林洋司と岩村醸造の日本酒との出会いから生まれました。岐阜県恵那市岩村町にある約230年続く日本酒蔵元として知られる岩村醸造は、生産者のわかる地元・岐阜県産米を原料米に、仕込水には水道水を一切使用せず、岐阜県名水50選の地下水を用いて、熟練した杜氏（とうじ＝酒造りの職人）による手作業によって日本酒を造り続けています。こだわりの日本酒は、様々な品評会で多くの賞を受賞しており、中でも全国新酒鑑評会では2009年、2010年と2年連続で金賞を受賞しています。

イベント当日は、2月に岩村醸造の『蔵開き』でお披露目される貴重な新酒もご用意します。また、岩村醸造代表・渡會 充晃さんによる、日本酒 How to 講座も開催予定です。岐阜県岩村醸造の日本酒と、シェフ小林洋司による日本酒にあわせたスペシャル料理とのマリアージュとともに、日本酒を学んで嗜む、一夜限りのイベントです。

ご取材など、この件に関するお問い合わせは下記までご連絡ください。

株式会社サザビーリーグ アイビーカンパニー プレス担当

〒151-8575 東京都渋谷区千駄ヶ谷2-11-1

TEL 03-5412-1882 / FAX 03-5411-3006

## 開催概要

- 開催名：～新酒 蔵開きを KIHACHI で～日本酒の会
- 開催店舗：キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズ  
〒450-0002 愛知県名古屋市中村区駅 1-1-4 JR セントラルタワーズ 12 階
- 電話番号：052-533-0707
- 開催日時：1月24日（火）19：00～21：30 受付 18：30～
- 定員：40名様
- 価格：10,800円（料理、2017年の新酒を含む岩村醸造セレクトの日本酒5種類、税・サービス料込）
- 予約方法：電話またはWEB予約 <http://bit.ly/2gXD05S>

### <当日楽しめる日本酒>

#### 女城主 純米吟醸

リンゴのような香りが高くとてもフレッシュに感じる日本酒。よく冷やすとより清涼感に溢れ、爽やかな飲み心地が楽しめます。

#### 女城主 辛口純米酒

日本酒度+10まで切らせた辛口純米酒。原料米の特性により、辛くてもほのかな甘味も感じるととてもシャープな味わいの日本酒です

#### ゑなのほまれ 本醸造 Light

Lightの名の通り風味を損なわない極限のアルコール度数14%の日本酒。冷やせばシャープでバナナを思わせる香り、温めれば優しい飲み心地の味わいの変化も楽しめます。

#### 2017年 新酒

当日のお楽しみ！2017年の新酒

#### 女城主 純米大吟醸

華やかで繊細な香りが特徴。口に含んだ瞬間は濃厚に感じるが、後味は極めて軽やか。INTERNATIONAL WINE CHALLENGE2012 銅賞。

※ 当日、変更になる場合もございます。

### <営業時間>

ランチ 11:00～14:30（ラストオーダー）16:00

※ 土・日・祝11:00～15:00（ラストオーダー）16:30

ディナー 17:30～21:30（ラストオーダー）23:00



## 1月11日からの早春メニュー

### CHEF'S SPECIAL COURSE シェフズスペシャルコース

キハチ 名古屋 JR セントラルタワーズでは、今この時期にしか出会えない、とっておきの一皿を楽しんでいただく、シェフ小林洋司による渾身のディナーコースを季節ごとにお届けしています。

2017年1月からは、『寒さと暖かさの間にある美味しさを探して』をテーマにした新コースが登場します。

■コース名： CHEF'S SPECIAL COURSE シェフズスペシャルコース

■提供期間：2017年1月11日（水）～3月6日（月）

■価格：7,560円（税込）※ディナータイムのみ

■コース内容：

蟹、帆立貝、小海老、野菜と茸の春巻き

伊勢まぐろとトマト・大根のサラダ オニオンクリームとタブナード

カナダ産活オマール海老と真鱈のクネル パプリカのブイヤベース風

国産牛ロース肉とフォワグラ ふきのとうソース

焼き苺と小豆のスープ ココナッツの香りをのせて

「CHEF'S SPECIAL COURSE」以外のコースやアラカルトも、1月11日より、早春メニューに替わります。

<ランチ>

デライト 2,700円 / パスタランチ 2,920円 / プレジャー 3,780円 / シーズナル 5,400円

<ディナー>

プレジャー 4,320円 / エッセンス 10,800円

アラカルト 970円～

※ アラカルトメニューは、ランチ・ディナータイムともに提供しています。

※ 価格はすべて税込みです。

※ 上記税込価格にディナータイムはサービス料として10%を頂戴します。

