

## 資料提供

平成 28 年 10 月 17 日  
課 名：ひろしまブランド推進課  
担 当 者：濱崎・黒木  
内 線：3441  
直通電話：082-513-3441

## 報道関係者各位

見んさい! 食べんさい! 飲みなさい!

カンパイ! 広島県(▽)(▽)(▽)



瀬戸内の恵まれた自然の中、軟水の名水で醸す小さな酒蔵

『白鴻』で乾杯! 「翠プレミアム試飲会」開催のお知らせ

＜開催日時:2016年11月11日(金) 17時~20時＞



広島ブランドショップ TAU (たう) 2 階広島酒工房「翠」(すい)で、日本酒好きの方に広島のお酒を堪能していただける“一夜限り”の試飲会、第 9 回「翠プレミアム試飲会」を開催します。

今回、ご用意した広島のお酒は、創業以来 130 年にわたり、広島杜氏伝統の軟水醸造法の技を守りながら酒造りを続けている広島県呉市の蔵元、盛川酒造の『白鴻』の限定酒です。普段は蔵元でしか手に入らない限定酒など自慢の 4 種と TAU 地下 1 階 瀬戸内ダイニング遠音近音(をちこち)で料理した日本酒に合うおつまみ付きで呑み比べていただきます。

当日はスペシャルゲストとして、『白鴻』の醸造元、**盛川酒造株式会社 代表取締役 盛川 知則 様**にお越しいただきます。蔵元ならではのお話を直接聞くことができるなど、広島のお酒を五感で楽しんでいただきます。また、当日、試飲いただいた、限定酒を特別販売いたします。

ぜひ、貴メディアでのご取材やご紹介を賜りますようお願いいたします。

### 『白鴻』で乾杯! 「翠プレミアム試飲会」の概要

【日 時】2016 年 11 月 11 日(金) 17:00~20:00(最終受付 19:30)

《白鴻トーク:盛川様特別講演》

第 1 部: 18:00~18:30、第 2 部: 19:00~19:30

※白鴻トーク以外の時間では盛川様と個別にお話しが可能です。

【場 所】広島ブランドショップ TAU 2 階 広島酒工房「翠」

(東京都中央区銀座 1-6-10 銀座上ビルディング)

【内 容】『白鴻』4 種呑み比べ

○「白鴻 大吟醸 沙羅双樹」

最高の原料と水と技で醸された極上の大吟醸酒です。

野呂山から湧き出る上質な水とともに、丹精込めて醸された香り高い逸品です。

○「白鴻 純米吟醸 ひやおろし」

ひと夏越して、程よく熟成した純米吟醸酒です。

穏やかな香りと角のとれた酸味で、食事との相性の良いお酒です。

○「白鴻 純米酒 65 橙ラベル」

ふくよかな味わいの中にキレのある純米酒です。

「全国燗酒コンテスト 2016」で金賞を受賞しました。

○「白鴻 四段仕込み純米 赤ラベル」

甘酒四段仕込みで旨みを残した、やや甘口の純米酒です。

冷酒から常温・ぬる燗までお好みの飲み方でお楽しみ頂けます。

【ゲスト】盛川酒造株式会社 代表取締役 盛川 知則 様

＜ゲストプロフィール＞

昭和 59 年、関西学院大学法学部卒、神戸市の菓子メーカーに就職。

平成元年、28 歳の時に先代の急逝のため七代目蔵元として家業を継承。

現在は実弟の杜氏とともに、小さいながら広島伝統の軟水醸造の酒蔵を守る。

【参加方法】試飲チケット(1,500 円)を「翠」店頭にて購入。(先着 30 名)

※電話(03-5579-9952)でのご予約もお受けします。

※当日はチケットによりグラス 4 杯とおつまみを提供します。



『白鴻』4 種呑み比べ



盛川 知則 代表取締役

## 盛川酒造のご紹介

### 瀬戸内の恵まれた自然の中、軟水の名水で醸す小さな酒蔵

1887年の創業以来130年にわたり、広島杜氏伝統の軟水醸造法の技を守りながら酒造りを続けています。

現在は社長の実弟が杜氏を担い、家族経営で大量生産ではないプレミアムな地酒を醸しています。

広島県南部、瀬戸内海国立公園・野呂山の東麓にして野呂川のほとりという自然環境豊かな地に所在し、酒造りにとって命ともなる仕込み水は、

この野呂川水系の地下水を使用しています。

軟水地帯の広島県でも一、二を争う極軟水で、

水の専門家も『軟水の名水』と太鼓判を押しています。

創業から七代目にあたる当主まで

《汲むほどに 味も香りも 深き酒》を目指し、

食事とともに楽しめる日本酒造りに専念しています。

