

資料提供

平成 28 年 5 月 10 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(▽)(▽)(▽)



吟醸酒の醸造に力を注ぎこだわりの酒造りを続ける蔵元
『誠鏡』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6月9日(木) 17時～20時＞
～内海と山々が織りなす食文化～



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6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、創業明治4年(1871年)で、「リンゴ酵母」と「高温糖化酒母」によって昭和23年の全国新酒品評会で1位を獲得し、その後3年にわたって「皇室新年御用酒」の栄誉に輝いた蔵元、広島県竹原市の『誠鏡』(せいぎょう)の限定酒です。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、『誠鏡』の醸造元、中尾醸造株式会社 代表取締役社長 中尾 強志 様にお越しいたします。蔵元ならではの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。

『誠鏡』で乾杯! 「翠プレミアム試飲会」の概要

【日 時】2016年6月9日(木) 17:00～20:00(最終受付 19:30)

《誠鏡トーク：中尾様特別講演》

第1部：18:00～18:30、第2部：19:00～19:30

※誠鏡トーク以外の時間では中尾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 TAU2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】『誠鏡』4種呑み比べ

◎「誠鏡 まぼろし黒箱」

蔵伝承のリンゴから採取した酵母を使い手作業で丁寧に醸した蔵の最高峰。時間をかけ、しっかりと味の乗った芳醇なお酒です。

インターナショナル ワイン チャレンジ 2007 SAKE 部門で金メダル受賞。

◎「誠鏡 純米吟醸 雄町」

雄町米を55%まで精米し、お酒の味を最も左右する米こうじ造りに特に手間と時間をかけて、丁寧に醸したお酒です。

◎「誠鏡 純米吟醸雄町生原酒 無濾過中取り」

雄町米を55%まで磨いて丁寧に醸し「無濾過・中取り・生酒・原酒」にこだわった純米吟醸酒です。

◎「誠鏡 純米超辛口 生原酒」

「夏の食中酒」をコンセプトに、「純米超辛口」のしぼりたてを、そのまま瓶詰めした生原酒。フレッシュな香りと旨味・キレを兼ね備えた、まさに夏の食中酒です。

【ゲスト】中尾醸造株式会社 代表取締役社長 中尾 強志 様

＜ゲストプロフィール＞

1963年生まれ、東京農業大学卒。醸造試験所(現酒類総合研究所)研修生を経て1986年より酒造りに携わる。

【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。



『誠鏡』4種呑み比べ



中尾 強志 代表取締役社長

中尾醸造のご紹介

吟醸酒の醸造に力を注ぎこだわりの酒造りを続ける蔵元

中尾醸造の創業は明治4年(1871年)、「廣島屋」という屋号で地酒を醸したことに始まります。

その後、「杯に注いだ酒の表情を鏡にたとえ、蔵人の誠の心を(味に反映させ)映し出してほしい」という願いを込めて、「誠鏡」の酒銘柄が誕生しました。以来、初代の「誠心誠意」の精神を受け継ぎ丹精込めて酒造りを行われています。

そして、「誠鏡の酒」を最も特徴づけたのは、4代目中尾清磨氏が開発した「リンゴ酵母」と「高温糖化酒母」。これによって昭和23年の全国新酒品評会で1位を獲得し、その後3年にわたって「皇室新年御用酒」の栄誉に輝きました。

以来、特に吟醸酒の醸造に力を注ぎ、現在では吟醸酒と純米酒を合わせた製造比率は全醸造量の85%を占めるなど、こだわりの酒造りを続けられています。



ひろしまは、瀬戸内海の豊かな自然や穏やかな気候によって育まれた良質な食材の宝庫で、生産地も近く、豊かな食体験ができる地域です。

★コンセプトの詳細は

ひろしまブランド 食

検索

自然と都市が融合した暮らし

創造性あふれる次世代産業

平和への希望が集う場所

内海と山々が織りなす食文化