

報道関係者各位

2012年10月1日  
渋谷エクセルホテル東急

## 日本料理と日本酒を楽しむ会 ～新潟の蔵元と語らうタベ～ 開催

2012年11月17日(土)

渋谷エクセルホテル東急[東京都渋谷区 総支配人 末吉孝弘(すえよし たかひろ)]では、2012年11月17日(土)に、日本料理「旬彩」にて、酒どころ新潟・越の華酒造代表の小野寺聡氏を迎え、日本酒と会席料理を楽しむ会を開催します。

越の華酒造は1870年(明治3年)創業、2011年には全国新酒鑑評会で「金賞」を受賞するなど、大変評価の高い手造り吟醸酒造です。

代表・小野寺聡氏にその魅力を語っていただきながら、食前酒・食中酒・デザートに合う食後酒を含む全6種をお楽しみいただく企画とし、お料理は、新潟の食材を中心に組み立てる会席料理をご用意します。

20名様限定での開催となりますので、日本酒ビギナーの方でも気軽にお楽しみいただけるような雰囲気を作ってまいります。

日本酒造組合中央会の発表によると、2011年度の清酒出荷量(速報ベース)は、前年度比1.2%増の60万1807キロリットルで、1995年度以来16年ぶりにプラスとなりました。東日本大震災で被災した東北や関東の蔵元を支援するため、全国で日本酒を購入する動きが広がったことが出荷量を押し上げたとの見方もありますが、女性酒造家の増加や女性向けの日本酒が増えたりと、日本酒の新たなイメージ開拓も盛んであり、当イベントにおきましても、女性のお客様が多数ご来場されることを期待しています。

以下、概要をご覧くださいませようお願いいたします。

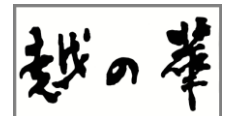
## 【日本料理と日本酒を楽しむ会 概要】

- 日時: 2012年11月17日(土) 18:00受付、18:30スタート予定 【要予約・限定20名様】
- 場所: 日本料理「旬彩」(渋谷エクセルホテル東急25階)
- 料金: お1人様 8,000円(税金・サービス料込)
- 内容: 日本酒6種+会席料理(7品)

## 【越の華酒造 紹介】

1870年(明治3年)、新潟市沼垂(ぬつたり)にて創業した手造り吟醸酒蔵。

「究極の酒」、「特徴ある地酒」を求め、米は兵庫県産「山田錦」、新潟県産「五百万石」、幻の酒米と言われる「亀の尾」、山田錦と亀の尾の特徴を持つ「華吹雪」を使用し、できる限り酒本来の旨味・香りを楽しんでもらうべくこだわりを持った蔵元です。



## 【日本料理「旬彩」ご紹介】

地上100mの絶景を臨む日本料理店。

店内どのお席からも眺めの良い景色を楽しむことができ、中でも個室は、都内屈指の眺望を誇ります。

日本全国各地の旬食材を取り寄せ、ご昼食・ご夕食ともに、月替わりで献立をご用意します。

- 昼食: 2,500円～(会席弁当、会席料理)
- 夕食: 5,000円～(メイン料理を選べる御膳、会席料理、しゃぶしゃぶ会席、一品料理)



イベントお問合せ・ご予約先 TEL.03-5457-0132(旬彩直通)



① 大吟醸 越の華 超特撰 (乾杯)

鑑評会出品酒。兵庫県産の“山田錦”を40%まで磨き上げ、低温長期モロミにて、ゆっくり発酵させていることにより、香り高く味わいもやわらかい、香味のバランスの優れた大吟醸酒に仕上がっています。鑑評会で幾多の金賞に輝いた大吟醸酒で、「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2012」大吟醸部門で金賞を受賞したお酒です。



② 純米吟醸 越の華 酒に心あり (食中酒)

越の華の伝統の技で醸した純米吟醸酒。山田錦本来の旨みと深みを味わうことができ、ほのかな吟醸香が楽しめるキレの良い純米酒です。  
純米を好まれ方を満足させるお酒で、冷でもお燗でも楽しめます。



③ 純米吟醸 越乃幻の酒 (食中酒)

幻の酒米“亀の尾”を掛米として、麴米に“山田錦”を使用したことにより、自然に醸し出される上品でやわらかな香味の豊かさを堪能できます。  
辛口でスッキリした味わいの中にも、柔らかく膨らみのある味わいが絶品。  
常温、冷、ぬる燗がお勧めです。



④ 純米吟醸 微笑楽 (食中酒)

幻の復活酒米「亀の尾」を栽培し、丁寧に精米、特殊酵母を使用し、100%亀の尾で醸造した雫酒です。まろやかな香味が特長です。



⑤ 純米吟醸 生 越の華 無量寿 (食中酒)

酒米“華吹雪”のお米の持つふくよかな味わいと、生酒のフレッシュさをお楽しみください。  
「ワイングラスでおいしい日本酒アワード2012」純米吟醸部門で金賞を受賞した逸品です。



⑥ 純米原酒 カワセミの旅 (食後酒)

日本酒度-30の超甘口タイプ。日本酒好きの方にはもちろん、日本酒が苦手な方でも美味しく味わえる逸品。  
世界のショコラティエであるジャンポール・エヴァン氏と、ガストロノミーの巨匠ジョエル・ロブション氏が絶賛したお酒で、味の濃いお料理によく合います。

**本件に関するお問合せ先**

渋谷エクセルホテル東急 販売促進 パブリックリレーションズ

玉城 久美子 (たまき くみこ)

〒150-0043 東京都渋谷区道玄坂 1-12-2 (渋谷マークシティ内)

TEL:03-5457-0135 / FAX:03-5457-0309

E-mail:k.tamaki@tokyuhotels.co.jp