

夢酒みずき(銀座)「焼酎勉強会と焼酎の会」7/11(土)開催のお知らせ
～屋久島伝承蔵・屋久島大自然林を醸す久保杜氏を迎えて～

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する夢酒みずき（東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 TEL：03-5537-1888）は、来る7月11日（土）に、本坊酒造株式会社 屋久島伝承蔵の杜氏 久保律 様をお迎えして、飲食店様向けの「本格焼酎勉強会」および、一般向けの「焼酎の会」を開催する運びとなりましたのでお知らせいたします。



【飲食店様向け「本格焼酎勉強会」 概要】

テキストでは教えてくれない焼酎を科学する勉強会です。
実際に焼酎を醸している蔵元様にお越しいただき、蔵元様の得意なテーマで、私たち飲食店側が曖昧にしか理解できていない焼酎の味わいの秘密を紐解いていきます。
本格焼酎は、原酒が37度～42度前後です。一般的に流通している焼酎は25度～30度ですので、2/3程度加水します。焼酎の味わいにとって水は重要なポイントとなります。
今回は水質による味わいの影響の傾向を探っていきます。割り水と酒質の関係について掘り下げることは、お客様に提供する際の水選びにも応用できるのではないのでしょうか？発酵における変化に水がどう影響し、味わいに変化がでるのかというお話と、同一原酒を異なる水で加水したサンプルのテイスティングで、焼酎の可能性を感じ取っていただこうと思います。

テーマ：「仕込水・割水」

開催日時：平成27年7月11日（土）13：30～15：00

会費：1,000円（税込）

定員：20名様

【一般向け「蔵元様を囲んで 焼酎の会」 概要】

屋久島伝承蔵より杜氏である久保 律（くぼ りつ）様を囲んで焼酎の会を開催いたします。また、造り手と飲み手とを繋げる取り組みを日々行っている鹿児島県の酒販店、コセド酒店の米盛様（鹿児島酒造組合認定・焼酎マイスター）にもお越しいただきます。

「焼酎をどんな水で割るのが美味しいのか？」

水割りやお湯割りを作りながら、ふと思うときがあります。皆さまもそう思うことはありませんか？
複数の蒸留所を所有する本坊酒造だから見えてくる、水と焼酎の関係性と味わいの違い。今までは考えられなかった焼酎の可能性が広がること、間違いありません。

テーマ：「仕込水・割水」

開催日時：平成27年7月11日（土）17：00～19：30

会費：5,500円（税込）

定員：20名様

メニュー：「屋久島大自然林」「太古屋久の島」など4種類の焼酎とコース料理

【夢酒みずき 店舗概要】

世界に誇れる食中酒としての日本酒。

食とのマリアージュと最先端の情報を発信する銀座の和食店



住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1

交通：地下鉄銀座駅B5出口 徒歩3分/JR有楽町駅 徒歩5分

電話：03-5537-1888 店長：中川

営業時間：月～金 17：00～23：00

土 16：00～22：00

定休日：日・祝

席数：全60席（カウンター席あり）

URL：http://musshu.jp/store/mizuki_top.html

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「夢酒みずき」チーフ 徳永尚子 TEL 03-5537-1888