



報道関係者各位

平成27年9月8日

株式会社フォーブス

人気の黒龍・浦霞を含む全10種の銘酒が飲み放題！？
～アフター9の醍醐味 秋の味覚と味わう～『完熟ひやおろしナイト』開催
銀座・夢酒みずきで大好評！「大人のポン酒ナイト」の第三弾

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）では、現在、大変ご好評いただいている日本酒飲み放題プラン「大人のポン酒ナイト」の第三弾として、アフター9（21時以降）の日本酒・ひやおろし飲み放題プラン『完熟ひやおろしナイト』の提供をスタートいたします。平成27年9月9日（水）より9月26日（土）までの期間限定となります。



【「ひやおろし」とは？】

秋ならではの円熟した味わい

早春にしぼられた新酒は1年をかけて熟成していきませんが、ひと夏越えると熟成が進み、濃醇な味わい、穏やかで落ち着いた香り、濃密なとろみが魅力のお酒に変わります。

通常の清酒は火入れ（加熱殺菌）を2回しますが、「ひやおろし」は2度目の火入れをしない「冷や」のまま「卸（おろ）して」出荷されるので、熟成による風味をそのまま味わえるのが特徴です。

日本酒愛飲家の中では“秋の風物詩”となっている「ひやおろし」。

お酒本来の香りがいきる蔵出し風味で秋の味覚とも相性抜群、今が旬の日本酒です。

【完熟ひやおろしナイト 概要】

当店で7月よりスタートいたしました日本酒飲み放題プラン『大人のポン酒ナイト』の第三弾企画です。

「少し飲み足りない」「最後は美味しいお酒を飲みたい」という二次会利用のお客様の他、低価格で日本酒が飲み放題というプランがお客様に支持され、大変ご好評をいただいております。日本酒に興味を持たれ、日本酒の美味しさに触れ、大人のお酒の楽しみ方を知っていただいた皆様に新たな提案として、～アフター9の醍醐味 秋の味覚と味わう～『完熟ひやおろしナイト』を企画いたしました。

今回も和酒にこだわる当店だからこそこのラインナップで、日本酒の知識が豊富なスタッフとの会話とともに、後味の良い夜をプロデュースさせていただきます。

■プラン名 ～アフター9の醍醐味 秋の味覚と味わう～『完熟ひやおろしナイト』

■料金 お一人様1,580円

※ご延長は、30分780円となります

※先付け代として、別途550円いただきます

※価格はすべて税別

■提供時間 60分制

※追加料金で延長可

※ラストオーダー15分前

■提供期間 平成27年9月9日（水）～9月26日（土）

■メニュー 人気の「黒龍」「浦霞」「司牡丹」など 全10品

・黒龍（福井）：待ってました、この味わい。これぞ秋あがりの逸品です

相性の良いお料理：絶品かに肉たっぷりコロッケ

・浦霞（宮城）：安心安定貫禄の味わい。この再現性はお見事！

相性の良いお料理：生本マグロのお造りや本マグロのねぎま串

・司牡丹（高知）：土佐の辛口ひやおろしは、軽快さとたっぷりの旨みを豪快に楽しむべし

相性の良いお料理：秋刀魚お造り・塩焼き・炙り寿司

（1度で3度美味しい日本一の秋刀魚フェアも好評開催中）

「ひやおろし」は、お料理とともに楽しむからこそ素晴らしさが際立つ季節限定酒です。

ぜひ、上記相性の良いお料理も一緒にお楽しみください。

コメント：店長 中川（元蔵人）

※仕入れ状況によりラインナップが変わります。

ご来店いただく度に新しい発見をしていただけるよう、趣の異なる銘酒をご用意させていただきます。

■提供時間 60分制

※追加料金で延長可

※ラストオーダー15分前

■利用条件

・21時以降にご利用いただけるプランとなります

・当日予約も可能です（20時までにご予約ください）

・土曜日はオールタイムご利用いただけます（営業時間16：00～22：00）

・提供内容が（予告なしに）変更になる場合がございます

・入店時間に関わらず、ラストオーダーは22：30となります

夢酒グループ 下記店舗でも「ひやおろしナイト」(1時間飲み放題1,580円・税別)を同時開催!

日本酒ラインナップや開催時間など店舗により異なりますので、直接店舗にお問合せください。

[八重洲・日本橋エリア] <夢酒知花>

20:45スタート

東京都中央区八重洲1-7-10 今井ビルB1

TEL:03-3245-1666 (店長:田村)

[池袋・東池袋エリア] <吟醸料理・そば ふくろう>

20:00スタート

東京都豊島区東池袋3-10-7 ホテルウィング池袋1F

TEL:03-5396-3434 (店長:平野)

【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 (ラストオーダー フード22:00、ドリンク22:30)
土 16:00~22:00 (" " フード21:00、ドリンク21:30)

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

【株式会社フォーブスについて】

本社: 〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-1 山城ビル5階

代表者: 代表取締役 松崎充宏

設立: 2000年12月8日 資本金: 1,000万円

TEL: 03-3292-8888 / FAX: 03-3292-8877

URL: ホテル事業 <http://www.hotelwing.co.jp/>

レストラン事業 <http://musshu.jp/>

事業内容: ホテル・レストランの運営およびコンサルティング

【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」店長 中川 TEL 03-5537-1888