

日本の美味しい心を伝える銀座・夢酒みずきのこだわり『味の歳時記 vol.13』
喜多方より極上桜肉を入荷！辛味噌で食べる絶品馬刺しと自家熟成寝かせ酒をご提供

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、毎月、「今まさに旬」の食材や皆様に知っていただきたい酒肴など、全国各地の素晴らしい食材を『味の歳時記』と題して和酒とともにご提供しております。今回は、福島県喜多方市より極上の桜肉（馬肉）を入荷し、自家熟成させた「寝かせ酒」とともにご提供しております。



【福島・喜多方の極上桜肉】

馬刺しと言えば熊本・信州が有名ですが、会津地方でも昭和30年代から食べられているそうです。会津では会津坂下町を中心にほぼ全域で食べられおり、今では特産地の会津坂下町だけでなく、喜多方産の馬刺しも人気が出ています。

会津の馬刺しは、サシのない赤身に特製辛味噌をつけて食べるのが特徴です。

辛味噌でお店の常連がついているのも会津ならではの。今回仕入れた精肉店の辛味噌も絶品で、馬肉の味が一段と引き立ちます。

切りたては黒っぽい馬刺しも空気にふれると鮮やかな赤になり、この色の美しさから会津では「桜刺し」と呼ばれています。とくにおすすめの部位はロースとヒレの馬刺し。ヒレは箸で切れるくらいの柔らかさです。生で食べられる馬肉のレバー・ハツは東京ではなかなか食べられない直送ならではの逸品です。

■メニュー

- ・桜肉盛り合わせ（ヒレ・ロース・たてがみ・ハツ・レバー） 1人前1,200円 ※2人前より
- ・桜肉のメンチカツ 800円 価格はすべて税別

■ご提供期間 平成27年10月24日（土）まで

【自家熟成の「寝かせ酒」】

寝かせ酒とは・・・

蔵から出荷したときは、荒々しかった日本酒。蔵元出身の店長や利き酒師が、まだまだ味わいの硬いものや、熟成させることで更なる旨みを引き出せると判断した日本酒を5度で温度管理された冷蔵庫で4ヶ月から長いもので10ヶ月ほど自家熟成させたものです。



- ・初亀 純米吟醸生「辛々」べっぴん東条産山田錦（静岡県）
2014年12月蔵出荷（10ヶ月） 750円（90ml）
- ・悦凱陣 赤磐雄町 山廃純米無濾過生（香川県）
2015年6月蔵出荷（4ヶ月） 700円（ " ）
- ・×張鶴 しぼりたて生原酒（新潟県）
2015年1月蔵出荷（9ヶ月） 600円（ " ）
- ・菊姫 K-7 山廃純米原酒（石川県）
2014年12月蔵出荷（10ヶ月） 800円（ " ）
- ・飛露喜 純米吟醸生 愛山（福島県）
2015年3月蔵出荷（7ヶ月） 1200円（ " ）
- ・長珍 純米吟醸 うすにごり生
2015年5月蔵出荷（5ヶ月） 800円（ " ）

価格はすべて税別

※数量限定のため、無くなり次第終了となります。

【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」店長 中川 TEL 03-5537-1888