

土用の丑の日に不漁の鰻に替わり新しい蒲焼の提案
「徳島県小松島市最高級のハモを！」
—ランチ限定30食 栄養満点！極上 ハモ蒲焼き重 2,000円（税込）—
「酒蔵レストラン 宝」@有楽町・東京国際フォーラム地下1階

日本においては、毎年のようにニホンウナギの稚魚シラスウナギの不漁がニュースなどになっております。それを受け、「酒蔵レストラン 宝」では、土用の丑の日、ウナギに代わる栄養価の高い食材 徳島産(国産)ハモを鰻に替わり採用することにいたしました。

「安心安全の日本の水産物」「脱魚離れ」「自給率の向上」を後押しし、さらに日本を代表する高級食材のハモの消費を限られた消費エリアから広めるべく、7月20日と8月1日（今年は2日間）の土用の丑の日に、「栄養満点！極上 ハモ蒲焼き重」を2,000円（税込）にて、特別価格で限定30食ご提供します。（通常メニューとしては、2,500円（税込）で提供）

夏の京都 祇園まつり、料亭などを中心として限られた時期、マーケットで流通しているハモ。京都では、一般の食卓で蒲焼にさせていただく食習慣も古くからありました。徳島県小松島市の最高峰の品質ハモに+瞬間冷凍技術+骨ギリの下処理により、年間通して安定した供給が可能になりました。鰻に替わる食材として、歯ごたえ、サイズはアナゴなどに比べて、鰻により近く、その栄養価も抜群です。

土用の丑の日、ぜひ皆さまに召し上がっていただきたい、一品ができました。

前日7月19日（木）、メディア向け試食をご用意しておりますので、土用の丑の日に食べる鰻に変わる食材として最適な鰻（ハモ）をぜひご賞味ください。

酒蔵レストラン 宝

全国有数の9つの酒蔵共同出資の他に類を見ない日本酒ダイニングです。宝を支えて下さっている酒蔵を、敬意を込めて、「宝蔵」と総称させていただいております。「宝蔵」が属する土地は、わたしたちの故郷。愛情込めて造られる酒は、その郷土料理と味わうと、また格別な趣を醸しだします。“日本酒と料理のマリアージュ”を気軽にお楽しみいただき、その地域の魅力に舌も心も満たされるお店を目指しております。

酒蔵 レストラン 宝 料理長 木村 慎治

実家がそば屋を営んでいたこともあり、私は自然に食の世界に興味を持ち、和食の道に進みました。料亭で修業したのち、夢酒グループに入り、「日本酒×郷土料理のマリアージュ」の奥深さに魅かれました。食材へのこだわりもより一層強くなり、いつも宝蔵の日本酒との相性を想像して、ひと手間を…と考えています。郷土料理とのマリアージュやペアリングは、蔵元さまと相談しながらご提案しております。ぜひ、“全国酒遊”の気分を味わってみてください。

酒蔵 レストラン 宝

東京都千代田区丸の内 3-5-1 東京国際フォーラム B1 TEL03-5223-9888
月～金 :ランチ 11:30～14:30 ディナー17:00～23:00 (L.O.22:00 ドリンク L.O.22:30)
土日祝 :ランチ 11:30～15:30 ディナー17:00～22:00 (L.O.21:00 ドリンク L.O.21:30)

「土用の丑の日 ハモの蒲焼 試食会」

FAX 返信先:03-3292-8877

当日のご連絡は担当：青木 03-5223-9888 までご連絡下さい

【ご取材・試食のご案内】

「土用の丑の日 ハモの蒲焼 試食会」

日程：2018年7月19日（木）14:00-17:00

会場：「酒蔵 レストラン 宝」有楽町

東京都千代田区丸の内 3-5-1 東京国際フォーラム B1 TEL03-5223-9888

ご出席

ご欠席

貴社名	
貴媒体名	
ご所属名	
ご芳名	ご来場 計（ ）名
ご撮影	※当日お持ち頂くカメラがございましたら、下記に丸をお付けください。 スチール・ムービー（ ENG / デジタル ）・なし
ご連絡先	TEL： / 携帯電話：

上記日程以外の取材をご希望の方はご相談ください。

-本資料に関するお問い合わせ先-

株式会社フォーブス 担当: 青木

電話: 03-3292-8888 FAX: 03-3292-8877 aoki@hotelwing.co.jp

