



平成30年7月6日
株式会社フォーブス

全国新酒鑑評会にて、4年連続金賞受賞記念！
蔵元をお招きした「榮川のお酒と会津伝統野菜を楽しむ会」7/25（水）開催

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）が運営する吟醸料理・そば ふくろう（東京都豊島区東池袋3-10-7 TEL：03-5396-3434）は、榮川酒造の蔵元をお招きし、全国新酒鑑評会で4年連続金賞受賞記念、「榮川のお酒と会津伝統野菜を楽しむ会」を開催いたします。



<「榮川のお酒と会津伝統野菜を楽しむ会」概要>

明治時代から始まった、その年の新酒の出来栄えを競い合う全国新酒鑑評会。100年以上続く全国規模のお酒のコンクールで、榮川酒造の「榮四郎」が4年連続で金賞を受賞しました。フルーティーな香りですっきりとした味わいの中に、まろやかな気品と厚みのある「榮四郎」は、榮川酒造が明治2年の創業以来、米、水、造りのこだわりを追求した杜氏入魂のお酒です。「榮四郎」の金賞受賞を記念したこのお酒の会にて提供する店主渾身のお料理は、会津の気候と土壌に根差し、古くから親しまれてきた野菜本来の濃い味と香りが魅力の会津伝統野菜を中心とした、この日だけのペアリング仕立てのコースをご用意。地元の福島県で一番愛飲家の多いと言われる榮川のお酒と、職人の揚げる天ぷらや会津馬刺しなど、福島の食と酒をご堪能いただける酒の会です。

■名称 「榮川のお酒と会津伝統野菜を楽しむ会」

■日時 2018年7月25日（水） 19：00～

■場所 吟醸料理・そば ふくろう

東京都豊島区東池袋3-10-7 ホテルウィングインターナショナル池袋1F

■会費 6,000円（税込）

■定員 20人名様

■お問合せ・予約 吟醸料理・そば ふくろう 03-5396-3434

■お酒ラインナップ

- ・大吟醸 「榮四郎」 壺囲い原酒
平成30年度 全国新酒鑑評会 金賞受賞
- ・特別純米 「美山錦」 生原酒



原料米に地元会津産「美山錦」を全量使用。加水・火入れしない生原酒ながらもアルコール分16%と飲みやすく、生酒のフレッシュな香りと味わいが夏らしく爽やかなお酒です。

- ・純米吟醸「榮川」 生貯蔵酒
アルコール度を14度に抑えた、爽快な喉ごしで飲みやすいお酒。華やかな香りと生貯蔵酒ならではのフレッシュさをお楽しみいただけます。この時期にしか飲めない、数量限定の特別な逸品です。
- ・純米吟醸 「榮川」
- ・純米原酒 「醇80」
- ・SUDACHI SAKE

【吟醸料理・そば ふくろう 店舗概要】

池袋の喧騒の先に佇む、落ち着いた空間のそば居酒屋
料理人がひと手間かけた吟醸料理で“じっくり一杯”が楽しめます

住所：東京都豊島区東池袋3-10-7
ホテルウィングインターナショナル池袋1F
交通：地下鉄池袋駅35番出口 徒歩8分
電話：03-5396-3434 店長：樽見
営業時間：月～土 17:00～22:00
ランチ 火～金 11:30～14:30
定休日：日曜・祝日 席数：47席
URL：<http://www.musshu.jp/fukurou/>



【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 企画部広報宣伝課 鈴木菜那

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

「吟醸料理・そば ふくろう」店長：樽見 TEL 03-5396-3434