



報道関係者各位

平成30年7月25日

株式会社フォーブス

**【ゆめぜん 下関店】 獺祭を飲んで旭酒造にエールを送ろう！
“福”が訪れるようお願いが込められた、獺祭特別メニューをご提供**

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）が運営する美食酒家ゆめぜん下関店（山口県下関市竹崎町3-11-2 TEL:083-235-1155）は、8月31日（金）まで、獺祭を中心とした特別メニューをご用意し、西日本豪雨により被災した旭酒造をお客様とともに応援します。



ニューヨーク、パリに進出し、世界からも愛される「獺祭」。「酔うため、売るためのお酒ではなく味わう酒を求めて」という信念に基づき醸された、山口が誇る銘酒です。獺祭を醸す旭酒造は、西日本を襲った記録的豪雨により蔵が浸水する被害を受け、現在酒造りができない状況です。「一日でも早く一時間でも早く獺祭をお届けしたい」と、現在従業員による復旧作業が行われています。

世界的に有名になる前から旭酒造と親交の深いゆめぜん下関店では、獺祭を飲んで、楽しんでいただくことで蔵の応援ができればとの思いから、8月31日（金）までの特別メニューとして、山口の味覚を味わえる下関名物とらふく刺しと獺祭の「極上山口体験セット」や、飲み比べをお楽しみいただける「三種利き酒セット」をご用意。今あるお酒を大切に味わい、お客様とともに旭酒造を応援します。

■期間 2018年8月31日（金）まで

■場所 美食酒家ゆめぜん 下関店

山口県下関市竹崎町3-11-2 ホテルウィングインターナショナル下関1F

■お問合せ・予約 美食酒家ゆめぜん下関店 083-235-1155

獺祭ラインナップ

- ・極上山口体験セット（とらふぐ刺し&獺祭2割3分）926円

下関地方では、ふぐを「ふく（福）」と呼び、縁起の良い食べ物として古くから愛されています。冬のイメージがありますが、実は江戸時代から夏に食べる文化があった、と言われています。淡泊でありながらも味わい深いフクは、獺祭の華やかで上品な甘みを引き立て、“福”が訪れるよう願いが込められたセットです。

- ・3種類利き酒セット 1,500円

世界最高峰の米の磨きとされる「獺祭2割3分」、まろやかでありながらも辛口な「獺祭3割9分」、軽やかな口当たりでふくよかな米の旨味をしっかりと感じる「獺祭50」の3種類の飲み比べを楽しめ、獺祭を存分にご堪能いただける利き酒セットです。

- ・獺祭2割3分 1,200円
- ・獺祭3割9分 720円
- ・獺祭50 600円

※価格は全て税抜き



【美食酒家ゆめぜん下関店 店舗概要】

食材の宝庫「山口・下関」の美食と地酒が堪能できる創作和食店

住所：山口県下関市竹崎町3-11-2 ホテルウィングインターナショナル下関1F

交通：JR下関駅西口より徒歩2分

電話：083-235-1155 店長：江本康治

営業時間：月～土17:30～22:30（ラストオーダー22:00）

定休日：日曜日・祝日 席数：全46席

<公式ホームページURL>

<https://www.hotelwing.co.jp/shimonoseki/restaurant/>

【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 03-3255-8888 / MAIL n.suzuki@hotelwing.co.jp

美食酒家ゆめぜん下関 店長：江本康治 TEL:083-235-1155