

2019年 7月 17日

日本酒とフランス料理のペアリングを楽しんでいただけるイベント
3回目の開催です。

三河キュイジーヌ 日本酒×フレンチ 開催のお知らせ

蒲郡クラシックホテル(所在地：愛知県蒲郡市竹島町 15-1 統括支配人：安川貴也)では
7月18日(木)に前回・前々回とおかげさまで大好評をいただきました、日本酒とフランス料理とのマリアージュ(ペアリング)を楽しんでいただけるイベント「三河キュイジーヌ 日本酒×フレンチ」の第3回目を開催いたします。

世界で注目を集める日本の国酒である日本酒。日本以外の国では、メニューに「GINJO」や「JUNMAI」などの表記が出てきています。にもかかわらず、我々日本人が自国の酒を知らなすぎると思います。私共飲食店におきましても、日本酒と言われると「冷ですか？熱燗ですか？冷酒ですか？」と聞く店が多く、本来なら「純米酒にしますか？吟醸酒にしますか？」とその商品をお伺いすべきで、そのうえで温度の提案があるべきだと思います。日本酒には「濃い、辛い酒のつまみ」というイメージは古く、現在は飲みやすく芳香で料理に合う日本酒も増えてきています。

第3回目となる今回も、日本酒の関谷醸造(設楽町)、日本酒の丸石醸造(岡崎市)、日本酒の山崎合資会社(西尾市)、胡麻油の竹本油脂(蒲郡市)、味噌のカクキュー(岡崎市)と共に、お酒と料理についてタグを組み、日本酒とフランス料理とのマリアージュを楽しんでいただけるイベントとなっております。

今回は WelcomeDrink に、関谷醸造の東京農大の花酵母「プリンセス・ミチコ」で、平成最後の酒造年度に試験醸造をした貴重なお酒を提供いたします。

※「キュイジーヌ」フランス語で料理、料理法の事

※「マリアージュ」飲み物と料理の組み合わせが良い事、相性



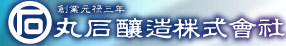
関谷醸造
東京農大の花酵母
「プリンセス・ミチコ」で
試験醸造をした日本酒

■ 前回の様子





互いの魅力をひきだす、日本酒とフランス料理のマリアージュ



Mikawa Cuisine 三河キュイジーヌ

日本酒 × フレンチ

Saké japonais la cuisine française

関谷醸造株式会社 遠山久男氏・荒川貴信氏・宮瀬直也氏、
丸石醸造株式会社 片部州光氏、山崎合資会社 木俣伸浩氏を招き
ワインエキスパートの資格を持つ稲葉寿美氏の案内で、
マルホン胡麻油と八丁味噌を隠し味にしたフランス料理と日本酒が融合した
奥深い世界をお愉しみいただけます。

日時

2019年
7月18日 木
19:00開始 18:30より受付・開場

会場

蒲郡クラシックホテル
クラブクラシック

SAKE & フランス料理

お一人様 **12,000円**

税金・サービス料込みの価格になっております。

ご予約はWebからお願いします
～ Webなら24時間ご予約可能です～

QRコードから簡単アクセス!

<http://www.classic-hotel.jp/>

蒲郡駅からの送迎バスがございます

蒲郡駅南口発 17:50, 18:05, 18:20

飲酒運転および未成年者の飲酒は固く禁じられています。
ご来場の際は公共交通機関をご利用下さい。

Welcome Drinkに
東京農大の花酵母
「フリンセス・ミチコ」で
平成最後の醸造年度に
試験醸造をした
貴重なお酒を
提供いたします。



関谷醸造株式会社

関谷醸造は元禄元年(1864年)に、自然豊かな設楽町にて創業しました。以来、日本酒の可能性を柔軟に追求し、伝統の技と革新的な技術を用いた高品質の酒造りを行っています。

純米吟醸 薔薇酵母 蓬葉泉



関谷醸造株式会社 専務取締役 遠山久男



関谷醸造株式会社 本社蔵 杜氏 荒川貴信



関谷醸造株式会社 吟醸工房蔵 杜氏 宮瀬直也

丸石醸造株式会社

丸石醸造は、元禄3年(1690年)に歴史と自然が溢れる岡崎市にて創業しました。以来320年以上の永きにわたり日本酒を造り続けています。

純米吟醸酒 二鬼(にと)



丸石醸造株式会社 社員 片部州光

山崎合資会社

山崎合資会社は、明治36年(1903年)に西尾市幡豆地区にて創業しました。以来、100年以上に渡り日本酒を作り続ける老舗の酒蔵です。

純米吟醸酒 奥(おく)



山崎合資会社 社員 木俣伸浩



蒲郡クラシックホテル シニアソムリエ・総括支配人 安川貴也



蒲郡クラシックホテル ソムリエ・支配人 石原孝康



蒲郡クラシックホテル シニアソムリエ 伊藤典永



蒲郡クラシックホテル 総料理長 波多野忠明



フリーアナウンサー ワインエキスパート 稲葉寿美



蒲郡クラシックホテル
GAMAGORI CLASSIC HOTEL

ご予約・お問い合わせは

TEL 0533-68-1111
〒443-0031 愛知県蒲郡市竹島町15-1
<http://www.classic-hotel.jp>

●施設データ

1934年（昭和9年）に開業。第1回 国際観光ホテルに指定された「蒲郡ホテル」を前身とした築80年以上を誇るクラシックホテル。

アールデコ様式の内装と三河湾を一望する絶景が、くつろぎの空間を演出します。個性的なレストランでのお食事は、地元の新鮮素材をそれぞれの技でアレンジし、ご好評をいただいております。

2006年には歴史的価値も認められ近代化産業遺産にも認定されました。

2012年4月より呉竹荘グループ「蒲郡クラシックホテル」として歴史と伝統を引き継ぎ営業しております。

2017年には、日本を代表する9つのクラシックホテルが連携し「日本クラシックホテルの会」を設立。

施設名称：蒲郡クラシックホテル

統括支配人：安川 貴也

客室数：27室

レストラン：4箇所

メインダイニングルーム（フレンチ）

ステーキ&シーフード 六角堂（鉄板焼き）

料亭 竹島（会席料理）

ラウンジ アゼリア

宴会場：最大650名さま収容可能

駐車場：200台

<お客さまからのお問合せは>

蒲郡クラシックホテル TEL：0533-68-1111

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

蒲郡クラシックホテル 担当：山本 尚生

TEL：0533-68-1111 FAX：0533-68-1199

E-Mail：h.yamamoto@gamagorich.com

<https://gamagori-classic-hotel.com/>