

5つの味わいで楽しむ 宮城の日本酒ペアリング

宮城県産の日本酒を、味（酸味、うま味、甘み）のバランスと香りを頼りに5種類のタイプに分類。各タイプから厳選した日本酒を、相性の良い逸品と一緒に楽しみいただけます。

日時：2026.6.3（水）18:30～20:00（受付 18:00～）

場所：わたす日本橋（日本橋三井タワー2階）

参加費：¥ 5,500（税込）

橋本さん厳選日本酒5種（各40ml）・東北産食材を使った逸品5品付

なお、お好みの日本酒1合¥1,200（税込）にて追加販売します。（数量限定）



<講師>宮城県産業技術総合センター上席主任研究員

橋本 建哉様

宮城県産業技術総合センターの研究員として、酵母や酒米など清酒を中心とした技術開発に関わり、吟醸酒の品質向上や各社の商品開発を支援されています。

<当日のスケジュール>

18:30 開会・講師紹介
18:35 ペアリング開始
（蔵元の街や蔵元の思いなどをご説明いただきます）
19:45 質疑応答
20:00 閉会



佐浦
純米酒「浦霞」



阿部勘酒造
塩蔵 阿部勘「翠潮」



一ノ蔵「一ノ蔵」
山廃仕込特別純米酒



寒梅酒造
鶯咲 純米超辛口
「寸鉄」



仙台伊澤家勝山酒造
「勝山」献 純米吟醸

ペアリング
メニュー

伊達いわな・
柚子胡椒オイル

松島メバチマグロレアカツ・
生海苔ジュレ・

アマランサス

穴子マトロート・豚肉・
ごぼうのパイ包み

仙台牛ロティ・
山葵エスプーマ・
ポムドフィア

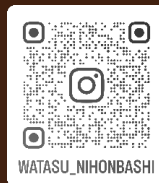
蔵王チーズと竹鶏卵のスフレ
宮城県産苺のコンフィチャー
ル

- * 仕入れ状況等により、食材及び料理内容が変更となる場合がございます。
- * ご参加人数に限りがあるため、先着順にて受付させていただきます。（定員28名）
- * 5名様以上でお申込みの場合は、1テーブル4名様までとさせていただきます。
- * お申込み多数の場合は、ご相席となる場合もございます。
- * アルコール提供は20歳以上の方に限らせていただきます。（ソフトドリンクも準備しております。）
- * ペアリング会終了後、ご希望の方はそのままお食事いただけます。

TEL : 03-3510-3185

東京都中央区日本橋室町2-1-1日本橋三井タワー2F

わたす日本橋 検索



Instagram



ホームページ