

みやぎの日本酒ペアリング会

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、相性の良いおつまみ
と一緒に楽しみいただけます。（裏面参照）

日時：2024年3月1日（金）18:30～20:00

場所：わたす日本橋

地下鉄銀座線 三越前駅 A7/A8出口直結
日本橋三井タワー2階

価格：¥4,500（税込）



橋本さん厳選日本酒5種（各40ml）・東北産食材を使ったおつまみ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

宮城県農政部食産業振興課
技術副参事兼
総括技術補佐

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、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	テイスティング開始 （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

- * 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32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。



日本酒&ペアリングおつまみ

日本酒をテイasting、おつまみを一口召し上がっていただいた後、もう一口日本酒テイasting。おつまみを召し上がる前と後の日本酒の味わいの変化をお楽しみください。



一ノ蔵
「一ノ蔵」
山廃特別純米酒 円融

宮城県産煮穴子と
仙田野菜のテリーヌ



内ヶ崎酒造店
「鳳陽」
特別純米酒 まなむすめ

宮城県産平目 ヤリイカ
水蛸の海鮮ユッケ



男山本店
「蒼天伝」
特別純米酒

松島産メバチマグロの
ねぎとろつくね



仙台伊澤家勝山酒造
「勝山」 縁
特別純米

仙台牛のロースト
春告げ野菜のソース



寒梅酒造
「宮寒梅」
純米大吟醸

竹鶏卵のチーズスフレ
宮城県産苺のジャム添え



当日の仕入れ状況によりメニューは変更となる可能性があります。
写真はイメージです。

