

『2023全国新酒鑑評会 金賞受賞数 全国一位』

# やまがた美酒・美食の夕べ



山形県酒造組合  
小関敏彦氏

日本酒の神様として知られ、山形県の日本酒を全国一位まで  
押し上げた立役者 山形県酒造組合特別顧問 小関敏彦氏をお迎  
えして、日本酒セミナーを開催します！  
山形的美酒を美食とともに楽しみください！

日時：2024年4月22日（月）18時30分～20時30分

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：¥5,500（税込）

山形の日本酒6種（各40ml）、山形や東北の食材を使ったおつまみ6品付  
お好みの日本酒を1合¥1,200（税込）にて追加販売します。（数量限定）



写真左から

- ①出羽桜酒造 手作り吟醸 雪漫々
- ②鯉川酒造 鯉川 純米大吟醸
- ③米鶴酒造 大吟醸米鶴 巨匠
- ④六花仙 山法師 純米大吟醸 雪女神
- ⑤当日のお楽しみ

## ⑥山形讃香

日本の最高峰を目指し、県と県酒造組合が技術の粋を尽くして開発したオリジナルブランドの純米大吟醸酒です。  
「山形讃香」の原料は、豊かな自然が育む清らかな水に加え、山形県で開発した酒造好適米「雪女神」の中でもコンテストで選ばれた特に優良なものを厳選し、醸造は、その年に選ばれた優秀酒蔵のみが醸すことを許される、すべてが山形産の至極の一本です。



お申し込みは、お電話にて

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



<https://www.watasu.net>

わたす日本橋 検索

## 山形や東北の食材を使ったおつまみ6品



～写真はイメージです～ 仕入状況により変更になることがあります。



### 【予定メニュー】

- ・山形県産アスパラ玉子寒天
- ・行者ニンニクと牡蠣の醤油漬
- ・ベビーベラマッシュルームのオープン焼
- ・雪豚角煮
- ・山形和牛のロースト赤ワインソース
- ・桜鱒のあんかけ の6品

## 『吟醸王国やまがた』

山形には、寒冷な気候、豊富な仕込み水など、酒造りに大変恵まれた自然があります。また、県内に50以上ある酒蔵がお互いに切磋琢磨しながら品質向上に努めています。山形県産日本酒は、2023全国新酒鑑評会での金賞受賞数全国1位のほか、世界最大規模のワインコンクールIWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）の「SAKE部門」での金賞受賞数全国1位（過去10年間で7回）など、国内外で高い評価を受けています。

## 〈当日のスケジュール〉

- 18:30 開会 講師紹介  
セミナー 開始
- 19:15 お酒とおつまみを  
お楽しみいただきます
- 20:15 質疑応答
- 20:30 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。）

セミナー終了後、ご希望の方はそのままお食事いただけます。わたくす日本橋のグランドメニューをお楽しみください。



お申し込みは、お電話にて

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



<https://www.watasu.net>

わたくす日本橋 検索