

長期熟成酒(日本酒古酒)と

スペイン料理

甲子 大吟醸三年貯蔵販売
記念イベント

秋の「まがり家」イベントは
長期熟成酒(日本酒古酒)とスペイン料理のコラボレーション。

長期熟成酒(日本酒古酒)

日本酒を長期熟成させると、まるやかな味わいに変化し、またコクが加わり旨みが増します。したがって料理に於いてもチーズ・揚げ物など油物料理にもとても相性がよく食も進みます。まだ知名度は低いですが、最近以外と若い方々が長期熟成酒を飲酒される方が多くなっています。古くて新しい長期熟成酒のイベント長期熟成酒(日本酒古酒)とスペイン料理にお出かけ下さい。



甲子 大吟醸三年貯蔵
酒造好適米最高峰「山田錦」を極限まで磨き伝統の手造りの技で丹念に低温醗酵させた蔵酒の芸術品「大吟醸」をさらに低温貯蔵庫で3年間貯蔵熟成させました。ふくよかな風味と熟成したまるやかさをじっくりとご堪能下さい。



甲子 大吟醸古酒

長期熟成酒研究会では、「満3年以上蔵元で熟成させた、糖類添加酒を除く清酒」を長期熟成酒(熟成古酒)と定義しています。長期熟成酒は、飲んだ後の「酔い覚めの良さ」が特徴です。江戸時代の「訓蒙要言故事」には、「新酒は、頭ばかり酔う。熟成酒は、からだ全体が潤うように気持ち良く酔う」と書かれています。熟成した酒の身体に対する優しさは、最近の医学会でも報告されています。
(長期熟成酒研究会より抜粋)

- 会期/平成21年10月31日(土)
- 時間/午後5時から
- 場所/銀座しえりークラブ3階
東京都中央区 銀座 6-3-17 悠玄ビル3F
TEL.03-3572-2527
- 会費/ 5000円
- 定員/ 30名
- 講師/本郷信郎(長期熟成酒研究会) 顧問
- お問い合わせ/酒々井まがり家
TEL.043-496-1001

協力/銀座しえりークラブ



- 地下鉄銀座線 C2 出口 徒歩 2分
- JR 有楽町駅銀座口 徒歩 5分



しえりー

