

味噌や麹など 8 種の発酵食品を使用した会席料理 6 品と 同じ発酵食品の“日本酒”6 種をペアリング 美容と健康に...“発酵食づくしイベント”、六本木で開催

ホテルや旅館、レストラン運営の創業 119 年目の(株)龍名館(東京都千代田区、浜田敏男社長、資本金 5 千万円)は、味噌やしょうゆ、麹など 8 種の発酵食品を使った 6 品の会席料理に、同じ発酵食品で相性抜群の「日本酒」6 種をペアリングして楽しむ、一日限りの“発酵食づくしイベント”を、六本木の和食店「紺碧の海」で、2017 年 2 月 18 日(土)に開催します。

先着 30 人限定で、ご予約は本日 1 月 12 日(木)からホームページ、お電話ほかで受け付けます。料金は、日本酒・料理込みで、税込 6,000 円です。

— 8 種の発酵食品を使用した 6 品の料理とスイーツを提供する会席コース

本イベントでは、コース全体でしょうゆ、赤味噌、白味噌、みりん、酢、麹、かつお節、酒の 8 種の発酵食品を使用した、本格的な会席料理 6 品とスイーツが揃います。当店が、各料理をこの日のために開発しました。

濃厚な味わいの「鯉こく(鯉の味噌汁)」や、麹の旨味を存分に楽しめる「鶏むね肉の麹ハム」、しょうゆ豆の酸味と渋味が特徴の「醤油豆と菜花 燻製ホタテのからし和え」など、日本酒と相性ぴったりの一品が揃います。



コース全体を通して、8 種の発酵食品を使用

今回のイベントは、当店の女性利き酒師が、「日本酒を女性の方に気軽に味わっていただきたい」と、美容と健康に良いと注目されている“発酵食品”とのペアリングを楽しむ内容を企画しました。日本の伝統食“発酵料理”の数々と、発酵食品でもある日本酒をごゆっくりとお楽しみいただけます。

— 発酵料理と相性の良い、キリッと口当たりの良い純米酒、吟醸酒などが勢揃い

当日は、発酵料理と相性が良い、上品でキリッと口当たりの良い日本酒を揃えます。埼玉で創業 130 年以上の歴史を誇る「麻原酒造」の日本酒(6 種)と、果実酒の“レッドグレープフルーツ酒”(1 種)を蔵元に厳選していただき、料理とお酒をペアリングする形で、お客様に提供します。同酒蔵イチオシの「武蔵野ブラック純米大吟醸」や、人気銘柄「琵琶のさゝ浪」の純米酒など、贅沢なラインアップです。

また、乾杯酒(1 種)には、同蔵新商品の“スパークリング日本酒”を提供します。お帰り際には、当店オリジナル日本酒で同蔵に製造していただいた「KONPEKI 純米ブルー」(180ml)をお土産としてご用意します。

さらに当日、同社の 5 代目社長 麻原健一氏をお招きし、各酒の製造方法や味わいの違いや、“発酵料理”との組み合わせ方などを丁寧に解説していただきます。お酒の奥深さも学べる、貴重な機会です。



当店オリジナル日本酒
「KONPEKI 純米ブルー」

—料理と日本酒の組み合わせ—

	料理名／料理内容		日本酒 内容
乾杯酒	—		スパークリング日本酒
先付	醤油豆と菜花 燻製ホタテのからし和え	燻製の香りとともに、しょうゆ豆の酸味と渋味を	琵琶のささ浪 純米酒 梅ラベル
お椀	味噌鯉濃	臭みが無く、鯉が苦手な人でも召し上がれます	天喜 純米大吟醸
お造り	特製 べさば	当店オリジナルのべ方でしっとりとした味わい	KONPEKI 純米ブルー
温菜	風呂吹き大根 柚子味噌を添えて	味噌の味を楽しむシンプルな風呂吹き大根	Sasanami 春
蒸物	鶏むね肉の麴ハム	低温でしっとり蒸し上げ、麴の旨味を感じる一品	武蔵野ブラック純米大吟醸
食事	土鍋炊き鯉節ごはん 山葵と特製減塩醤油	2種のかつお節で味わう土鍋ごはん	武蔵野ホワイト純米吟醸
甘味	お酒のジュレとトマトコンポート	トマトの酸味とリキュールの苦みが 相性抜群の“大人のスイーツ”	すてきなレッドグレープフルーツ酒



醤油豆と菜花 燻製ホタテのからし和え



味噌鯉濃



特製 べさば



鶏むね肉の麴ハム



土鍋炊き鯉節ごはん 山葵と特製減塩醤油



お酒のジュレとトマトコンポート

— イベント概要 —

イベント名	「日本酒と発酵食のペアリング ～スローシーズンング～」
場 所	紺碧の海 (港区六本木 6-6-9 ピラミデビル 3階)
実 施 日	2017年2月18日(土) 16:30～19:00 (16:00から開場)
税込料金	6,000円(お支払いは当日受付でお願いします) ※お料理、日本酒 全て込み
人 数	30人(予約先着順) ※1月12日(木)からご予約の受付を開始します
予約方法	<p>【1】 電話:03-5474-4135 (紺碧の海)</p> <p>【2】 メール:konpeki-no-umi@ryumeikan.co.jp (紺碧の海)</p> <p>【3】 当店 HP: http://konpeki-no-umi.jp/</p> <p>以上のいずれかから、氏名・参加人数、ご連絡先をご明記のうえ応募</p>
備 考	<p>・お酒を提供いたしますので、未成年の方のご参加はお断りいたします。</p> <p>・年齢を確認させていただく場合もございます。ご了承下さいませ。</p> <p>・キャンセルについては、7日前より全額負担とさせていただきます。</p>

店舗概要

レストラン名	紺碧の海 (こんぺきのうみ)	開業日	2015年8月20日(木)
住所	〒106-0032 東京都港区六本木 6-6-9 ピラミデビル3階		
交通	東京メトロ日比谷線・都営地下鉄大江戸線「六本木」駅 A3 出口から徒歩3分		
営業時間	ランチ 11:30~14:00 (L.O.13:30) / デイナー 17:00~23:00 (L.O.22:00) 祝日のみ 15:00~22:00 (L.O.21:00) 土日祝日定休		
サービス料金	10%	平均単価	6,000円
連絡先	電話 03-5474-4135	フロア概要	ホール 28席、カウンター5席、個室 12席
ホームページ	http://konpeki-no-umi.jp	S N S	https://www.facebook.com/Konpekinoumi



15品の会席コースを一口に盛る“一皿会席”
当店の目玉「紺碧の海の盛り合わせ」



木造りの内装と伊豆の海を表現した紺碧の壁
カジュアルな大人の空間の店内

(株)龍名館 会社概要

所在地	〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 3-4		
代表者	代表取締役社長 浜田敏男	設立	明治32年6月
資本金	50,000千円	事業内容	旅館・飲食店・不動産経営
系列企業	八重洲龍名館ビル管理(株)、龍名館ビル開発(株)		
系列店	ホテル龍名館お茶の水本店、ホテル龍名館東京、花ごよみ東京 GREEN TEA RESTAURANT 1899 OCHANOMIZU		

本件に関する報道各位からのお問い合わせ先

(株)龍名館 広報担当 濱田(はまだ)・山口

TEL:03-5289-7088 MAIL:p.r@ryumeikan.co.jp

広報事務局(Clover PR 内) 福本、金井、澤本

TEL:03-6452-5220 MAIL:cloverpr@cloverpr.net