

報道関係各位

2023 年 4 月 12 日
株式会社奈良ホテル

“清酒発祥の地”奈良県酒造組合・奈良県酒造協同組合の協力によるイベント
12 蔵元自慢の奈良酒が飲み放題！

奈良酒と奈良ホテルbuffet料理を楽しむ会「奈良酒フェスタ」の開催について

開催日：2023年4月22日（土）18:00～20:00

株式会社奈良ホテル（奈良市高畑町1096、代表取締役社長：原田 隆太）は、2023年4月22日（土）に、奈良酒と奈良ホテルbuffetを楽しむ会「奈良酒フェスタ」を開催いたします。

今回のイベントは、清酒発祥の地の育んだ「奈良酒」と、料理とのペアリングをお楽しみいただき、魅力を発信したいという思いから、奈良県酒造組合・奈良県酒造協同組合の協力のもと企画いたしました。

テーマは「はじまりとこれからの酒」。奈良の12蔵元より各蔵元自慢の奈良酒が集結し、奈良県発祥独自の清酒製造法「菩提配造り」の代表酒や、シャンパンのような味わいのニューウェーブ奈良酒など、個性豊かな「はじまりとこれからの酒」をご用意いたします。さらに、奈良豊澤酒造の未だ市販されていないお酒や、令和4年度全国新酒鑑評会金賞を受賞した喜多酒造の「大吟醸 白檮」など、プレミアムな奈良酒もご堪能いただけます。

イベントの冒頭では、清酒発祥の歴史を持つ正暦寺の住職 大原弘信 師が「奈良酒と寺院の歴史」について講演いたします。近代醸造法の基礎となる酒造技術がどのように確立されたのかを学ぶ、貴重な機会となります。

お料理は初めに、奈良漬けの食感が癖になる、あん肝と奈良漬のミルフィーユや、古代チーズの「蘇」を使ったピンチョスなど、日本酒に合う料理を卓上にお届けいたします。buffetでは、奈良県産郷ポークや、大和肉鶏など奈良県産食材を使用したシェフ自慢の料理をご提供いたします。そのほかにも、アツアツの天ぷらや三輪のにゅう麺などをライブキッチンにてお楽しみいただけます。

「はじまりとこれからの酒」の魅力とシェフ特製のbuffet料理をこの機会にぜひご堪能ください。



※写真はすべてイメージです。

■「奈良酒と奈良ホテルbuffet料理を楽しむ会」詳細

- ・開催日 2023年4月22日（土）
- ・時間 18:00～20:00（受付：17:30～）
- ・会場 宴会場
- ・料金 12,000円（税金・サービス料込み）※奈良酒飲み放題・buffet料理
- ・要予約 WEB予約 または 電話 0742-24-3033

○ 正暦寺住職 大原弘信 師による講演 18:00～約30分間



清酒発祥の地 正暦寺のご住職が「奈良酒と寺院の歴史」について講演いたします

■正暦寺住職 大原弘信 師 プロフィール

1953年生まれ。

1978年 広島大学教育学部卒業

1978年から7年間、奈良県教職員。

1984年 菩提山真言宗正暦寺福寿院住職に就任

2003年 菩提山真言宗正暦寺住職に就任

○ 個性豊かな奈良酒のご紹介

■はじまりの酒

- ・油長酒造（御所）鷹長 菩提配 ・菊司醸造（生駒）菊司 菩提配純米
- ・倉本酒造（都祁）つげのひむろ 菩提配純米古酒 ・芳村酒造（宇陀）千代乃松 神仏習

■伝統の酒

- ・千代酒造（御所）櫛羅 純米吟醸 ・久保本家酒造（宇陀）唾龍 生配純米 長期熟成酒
- ・北岡本店（吉野）八咫烏 たる酒

■これからの酒

- ・油長酒造（御所）風の森 秋津穂 657 ・今西酒造（桜井）みむろ杉 Dio Abita
- ・澤田酒造（香芝）香芝マインド

<プレミアムな奈良酒はこちら>

- ・喜多酒造（橿原）大吟醸 白檮 生：令和4年度全国新酒鑑評会金賞受賞酒。生はこのイベントのみ
- ・奈良豊澤酒造（奈良）名称未定：奈良豊澤酒造の未だ市販されていないお酒

○ 料理メニュー

(個人盛)

- ・お造り 3 種盛り ・あん肝と奈良漬けのミルフィーユ・古代チーズ蘇とオリーブのピンチョス
- ・サザエつば焼きブルギニョン風・鯛かまの骨蒸し・奈良県産郷ポークの角煮

(buffetコーナー)

- ・国産牛の冷製ローストビーフ 奈良県産古代ひしおソース・大和肉鶏と野菜の五徳味噌焼き
- ・フォアグラのムース ・鱸の奈良漬けタルタル焼き
- ・シーフードのサラダ仕立て 十津川柚餅子ドレッシング・奈良県産郷ポークのしゃぶしゃぶ

(ライブキッチン)

- ・鯛茶漬け ・天麩羅 ・三輪のにゅう麺 ・ローストビーフ 山葵泡と十津川茸のデューセルソース
- ・デザート ・コーヒー

※料理内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。

JR 西日本ホテルズは、持続可能な開発目標 (SDGs) を持ち、地域と共に、お客様一人ひとりの豊かな人生を広げます。今回ご案内の取り組みは、SDGs 目標の 12 番に貢献するものと考えています。



JR西日本グループは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

JR 西日本ホテルズ 新衛生基準「Clean & Safety」について

JR 西日本ホテルズでは、新たな衛生基準「Clean & Safety」を策定し、妥協のない清潔さと衛生的な環境づくりに努めております。



■このリリースに関するお問い合わせ先

株式会社奈良ホテル 営業企画課

TEL : 0742-24-1151 FAX : 0742-24-0255

担当 小林・津川・山本 E-mail: kikaku@narahotel.co.jp

株式会社奈良ホテル

〒630-8301 奈良市高畑町 1096

TEL: 0742-26-3300 FAX: 0742-23-5252 <https://www.narahotel.co.jp>