

報道関係各位

2023 年 6 月 30 日
株式会社奈良ホテル**清酒発祥の地“奈良” 奈良県酒造組合 3 蔵元の奈良酒を昼飲みで****はじまりとこれからの酒 奈良酒と本格日本料理のペアリングを楽しむ
「奈良酒飲み比べを楽しむ会」開催について**

開催日：2023 年 7 月 16 日（日） 12：00～14：00

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、日本料理「花菊」にて、「奈良酒飲み比べを楽しむ会」を2023年7月16日（日）に開催いたします。

清酒発祥の地として知られる奈良県の「奈良酒」は、伝統的な酒造りはもちろん、現在では個性豊かな酒造りも行われており、これからの伝統を作っていく酒とも言えます。本イベントでは「はじまりとこれからの酒」をテーマにした奈良県酒造組合3蔵元による奈良酒を、日本料理「花菊」の料理と合わせて、飲み比べをお楽しみいただきます。

主役となる奈良酒は、酒蔵で長期間貯蔵した個性豊かな独特の深い味わいを持つ、久保本家酒造の「睡龍 生酛純米 長期熟成酒」、享保3年に創業した喜多酒造の看板商品「大吟醸 白檮」、500年前のお酒を再現した芳村酒造の「千代の松 神仏習合の酒 八段仕込み」の3銘柄をご用意いたします。それぞれ特徴の異なる「はじまりとこれからの酒」を心ゆくまでお楽しみください。

お料理は日本料理「花菊」のシェフが奈良酒に合わせて考案した、イベント限定の特別メニューをご提供いたします。奈良県酒造組合様やSAKE DIPLOMA(酒ディプロマ)の資格をもつ当社スタッフによるお話を交えて奈良酒と日本料理のペアリングをお楽しみください。

窓から奈良の山々を見渡せる解放感ある店舗で、お昼からお酒を楽しむ贅沢な休日をご過ごしてみたいいかがでしょうか。



※写真はすべてイメージです。

■「奈良酒飲み比べを楽しむ会」詳細

- ・開催日 2023年7月16日(日) 12:00～14:00
- ・店舗 日本料理「花菊」
- ・料金 お一人様8,000円 ※表示価格はサービス料(10%)と税金が含まれています。
- ・ご予約 TEL. 0742-24-3044 (レストラン予約 9:00～17:00) または WEB 予約



清酒発祥の地である奈良の3蔵元より、「はじまりとこれからの酒」をテーマにした3銘柄の日本酒をお楽しみいただけます。

【はじまりの酒】「睡龍 生酛純米 長期熟成酒」久保本家酒造(宇陀)

【伝統の酒】「大吟醸 白檮」喜多酒造(橿原)

【これからの酒】「千代の松 神仏習合の酒八段仕込み」芳村酒造(宇陀)



【夏の彩り八寸】

合鴨ロース 白葱 山椒の香り / 大和まな 烏賊 明太子和え
 鰻けんちん焼き / ひも唐辛子お浸し / 糸瓜そうめん仕立て
 胡麻豆腐おかき揚げ / ホワイトコーン摺り流し / 浅利 葱 生姜和え
 薯蕷団子みじん粉揚げ / 鮪 鯛お造り / 子持ち鮎甘露煮

【御温物】冬瓜と豚バラ肉塩麴煮

【御油物】油目竜田揚げ 茗荷甘酢漬け かぼす

【御飯】手毬寿司 鰻 鯛 大和まなめはり寿司風

【御留椀】赤出汁

※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。

■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 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>