

報道関係各位

2023 年 8 月 23 日
株式会社奈良ホテル**伝統的な酒「奈良酒」の魅力に触れる 奈良県酒造組合 3 蔵元の人気商品が楽しめる****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 9 月 8 日（金） 18：30～20：30

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、7月16日に開催し、ご好評をいただいた「奈良酒飲み比べを楽しむ会」を日本料理「花菊」にて2023年9月8日（金）18：30より開催いたします。

今回は「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蔵元による奈良酒と、各蔵元の人気商品を日本料理「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。

今回の「はじまりとこれからの酒」は、油長酒造が造る“菩提酛造り”の代表酒「鷹長 菩提酛」、自家栽培自家精米一貫生産にこだわった千代酒造の「^{くじら}櫛羅 純米吟醸」、今西酒造の業界ニューウェーブ酒「みむろ杉 Dio Abita」をご用意いたします。そのほか、今年25周年を迎える「風の森(油長酒造)」や創業当時からある地元流通の「三諸杉(今西酒造)」、売り急がなくて良いお酒を造ろうというコンセプトで出来た「篠峯(千代酒造)」といった各3蔵元自慢の銘柄も合わせてご提供いたします。

お料理は薯蕷饅頭をいが栗に見立てた「葛いが栗」や秋鮭に栗のクリームを合わせて焼いた「秋鮭奉書焼き」など、旬の素材にこだわりの技を凝らした特別会席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。

日本料理「花菊」の料理に合わせて、各蔵元が持つそれぞれの魅力をご堪能ください。



※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9月8日（金）18：30～20：30
- ・店舗 日本料理「花菊」
- ・料金 お一人様 13,000 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

奈良県酒造組合 3 蔵元によるはじまりとこれからの酒。

【はじまりの酒】「鷹長 菩提酛」油長酒造（御所）

【伝統の酒】「櫛羅 純米吟醸」千代酒造（御所）

【これからの酒】「みむろ杉 Dio Abita」今西酒造（桜井）

3 蔵元自慢のお酒もお楽しみください。

「風の森」油長酒造（御所）

「篠峯」千代酒造（御所）

「三諸杉」今西酒造（桜井）

※日本酒は各 60ml ご提供いたします。



【御先付】南瓜豆腐 美味出汁 サラダ海老 溶き山葵

【御八寸】帆立雲丹和え 柿の彩り砵巻き 秋刀魚八幡巻

胡麻ポテト 焼栗松風 葛いが栗

【御造里】戻り鰹 間八 甘海老 芽物一式

【御温物】白甘鯛松笠仕立 銀鮎

【御焼物】秋鮭奉書焼き 茸 銀杏

【御飯】浅利御飯 色三つ葉 奈良漬け

【御留碗】味噌仕立

※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>