

日本の美味しい心を伝える銀座・夢酒みずきのこだわり『味の歳時記 vol.7』 岩手県遠野「暮坪かぶ」と秋田県横手「田園ハム」のご提供スタート！

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングの株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する夢酒みずき（東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1 TEL：03-5537-1888）では、毎月、「今まさに旬」の食材や皆様に知っていただきたい酒肴など、全国各地の素晴らしい食材を『味の歳時記』と題して和酒とともにご提供しておりますが、本日から、岩手県遠野の伝統野菜「暮坪（くれつぽ）かぶ」と秋田県横手市・里の燻製工房の「田園ハム」のご提供を開始します。

【岩手県遠野の伝統野菜「暮坪かぶ」 概要】



グルメ漫画『美味しんぼ』でもお馴染みの遠野暮坪原産の究極の薬味「暮坪かぶ」。

400年前に近江から伝わった伝統野菜の暮坪かぶは、かぶの原種に近いと伝えられています。大根のような見た目ですが、味はかぶそのもの。京都の「聖護院かぶら」、滋賀の「近江かぶ」などと同系統の「和種系かぶ」です。栽培に手間がかかるため現在では1戸の農家しか育てておらず、収穫量も生産時期も限られているため「幻のかぶ」とも呼ばれています。

辛味大根に似た独特の辛味や風味がありますので、皮をむかずにそのまま摩り下ろして、「生マグロの暮坪かぶ和え」、「和牛の冷しゃぶ 暮坪おろしポン酢」、「暮坪せいろ蕎麦」でご提供させていただきます。

【秋田県横手市・里の燻製工房の「田園ハム」概要】



重さ約7キロの完全受注生産品です。

注文から約1ヶ月かけて丁寧に作られた骨付きスモークハムは「一度食べたら忘れられない味わい」とお客様から言っていただけの最高の肴です。保存料を一切使わず、桜チップの柔らかい香りと身のしっとりとしたやわらかさ、脂の甘みとお酒との相性は抜群です。肉本来の旨味を味わえる絶品をご賞味ください！

和酒は今回、ハムと同じ秋田県横手市の地ワインを採用しました。秋田県横手市大森地区で収穫されたリースリングを使用したワインです。標高約120mの丘陵地である大森地区は、冷涼な気候でリースリングの栽培に適しています。色は光沢のあるレモンイエロー。青リンゴなどの果実味の中に白い花のような香りを感じ取り、はつらつとした酸味と心地よい甘みがバランスよく口中に広がります。

※仕入れ状況により、予告なく変更や終了になることがあります。

【夢酒みずき 店舗概要】

世界に誇れる食中酒としての日本酒。

食とのマリアージュと最先端の情報を発信する銀座の和食店



住所：東京都中央区銀座6-7-6 ラペビルB1

交通：地下鉄銀座駅B5出口 徒歩3分/JR有楽町駅 徒歩5分

電話：03-5537-1888 店長：中川

営業時間：月～金 17:00～23:00

土 16:00～22:00

定休日：日・祝 席数：全60席（カウンター席あり）

URL：http://musshu.jp/store/mizuki_top.html

【この件に関する問合せ先】

㈱フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

TEL 03-3292-8888 / MAIL aoki@hotelwing.co.jp

「夢酒みずき」店長 中川 TEL 03-5537-1888