

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. 8』 新潟「へんじんもっこ」と日本酒蔵が醸す「湘南ビール」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、新潟・佐渡のソーセージ「へんじんもっこ」と、茅ヶ崎の不動の銘酒・天青の蔵元が醸す「湘南ビール」のご提供を開始します。



【新潟県・佐渡のソーセージ「へんじんもっこ」】

「へんじんもっこ」とは、佐渡の言葉で『頑固者』という意味だそうです。テレビや雑誌で何度も取り上げられているのでご存知の方もいらっしゃるのではないのでしょうか？

頑固なまでにこだわって作られるソーセージは、ドイツで行われる国際コンテストで金賞を獲得したこともあり、その他かずかずの賞を受賞しています。

「へんじんもっこ」の商品には、チョリソーやサラミ、生ハム、ベーコンなど多くの種類があり、パンに塗るサラミなど変わったものもあります。

当店では、店長おすすめの盛り合わせ（焼きソーセージ／貴腐サラミ／クリームサラミ／スモークたまろ）でご提供しております。上品さと旨さのバランスがとにかく秀逸です。ビールだけではなく焼酎との相性もバツグンです！

【日本酒蔵が醸す「湘南ビール」】

湘南ビールといえば、茅ヶ崎の銘酒・天青を醸す熊澤酒造が造る湘南地区を代表する地ビールです。

ドイツの伝統的な製法を継承し、原材料は厳選した麦芽とホップ、丹沢山系の伏流水のみを使用。無ろ過、非加熱処理で酵母が生きたビールは、生産量も限られるため非常に貴重なビールです。

当店では、じめじめとしたこの季節を吹き飛ばすような爽やかな柑橘系の香りとすっきりとした味わいのゴールデンエールのご提供からスタートします。ホップが利いた淡い美しい金色を湛えた上面醗酵ビールです。レモンやシトラスを思わせるとても爽やかな柑橘系の香りと、バランスが良く飲み飽きないすっきりとしたフレーバーが特徴です。その後、インディアペールエールや色々なフレーバーの樽生を次々にご提供予定です。

都内では数店舗でしか飲めない樽生をぜひ当店で！



【提供期間】 7月18日（土）まで

※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