

日本料理 こよみ×蔵元 清水清三郎商店〈三重県〉

「こよみ地酒会」5月24日（木）開催

鈴鹿の銘酒「作-ざく-」を、地の風土にならった会席料理と味わう一夜

ホテル・アゴラ大阪守口（総支配人：伊藤 成彦 所在地：大阪府守口市10番5号 客室数：175室）は、三重県鈴鹿市の蔵元、清水清三郎商店とのコラボレーションによるイベント、「こよみ地酒会」を2018年5月24日（木）、日本料理 こよみにて開催いたします。

国内で収穫された極上の米のみを使用した、三重県の蔵元、清水清三郎商店の自信作「作-ざく-」。伊勢志摩サミットで一挙に名が知れ渡り、日本一美味しい酒が決まる、市販酒だけのコンペティション「Sake Competition2017」純米酒部門で金賞（一位）など受賞した銘酒。この「作-ざく-」のシリーズから厳選した6種と、日本料理 こよみ料理長、太田による三重県の風土と食文化にならった会席料理をお楽しみください。

こよみ地酒会 開催概要

日時：2018年5月24日（木）18時30分～20時30分（予定）

場所：4階日本料理 こよみ

料金：1名様7,000円

メニュー：前菜 菜花のおひたし なます 秋刀魚寿司

造里 鯉たたき 玉葱 茗荷 針生姜 若布

焼物 さざえ壺焼き

煮物 牛すき焼き風 焼豆腐 こんにゃく 白葱 ペティーオニオン

揚物 あまご唐揚げ 椎茸 青唐

留碗 赤出汁仕立て

食事 鯛の五目炊き込みご飯 香の物

甘味 柚子シャーベット



※メニューは変更となる場合がございます ※国産米を使用しています

※料金には、地酒・会席料理・サービス料・消費税が含まれています

蔵元 清水清三郎商店

1869年（明治2年）に、三重県鈴鹿市で創業。元々、初代蔵元の清水清三郎は北若松港の網元であったが、酒造業を創業し、現在6代目。

酒造りに恵まれた鈴鹿の風土のもと、2000年に蔵の生き残りをかけて生み出した新たなブランド「作-ざく-」がコアな日本酒ファンに支持され、2016年の伊勢志摩サミットで乾杯酒として提供される。冬だけでなく、年間を通じて少量ずつの丁寧な酒造りを行う、鈴鹿市唯一の蔵元。



ホテル・アゴラ大阪守口は、“過去と未来を紡ぐ「きっかけ」と出逢えるホテル”のコンセプトのもと、地域に貢献できる施設を目指してまいります。

【お客様からのお問合せ・ご予約】

ホテル・アゴラ大阪守口

レストラン予約係

TEL: 06-6994-1185 (9:00～19:00)

【メディアからのお問合せ先】

株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ

ブランドデザインチーム PR: 浦辺

E-mail: pr@agorahospitalities.com

TEL: 03-3436-1860