

報道関係各位

2017年3月30日
ホテル・アゴラ リージェンシー堺

全国の銘醸元を巡る旅
『蔵元紀行』～第1回「堺泉酒造」を迎えて～

料理長 吉村 秀樹 杜 氏
日本料理なにお × 堺泉酒造 4月26日(水) 開催
～堺の地酒と懐石料理、一夜限りの饗宴～

アゴラ・ホテルアライアンスのホテル・アゴラ リージェンシー堺（総支配人：平石 豊 所在地：大阪府堺市堺区戎島町4丁45番の1 客室数：241室）は、2017年4月26日(水)に第1回「蔵元紀行～堺泉酒造を迎えて～」を日本料理なにおで開催いたします。

蔵元紀行～全国の銘醸元を巡る旅～

全国各地の銘醸元から地酒を集め、様々な角度から「地酒」を楽しむ会、「蔵元紀行」。蔵元の日本酒造りへのこだわりや歴史を食事とともに体感ができ、北から南、蔵から蔵へと巡るイベントとなります。この度地元、堺の蔵元「堺泉酒造」を迎え第1回目を開催いたします。

地元、堺の酒「千利休」

江戸時代のはじめ、堺は灘・伏見と並び称される有数の酒どころとして栄えていました。昭和40年代、数々の酒蔵は別の場所に移り、堺から姿を消しました。

その堺の酒づくりを40数年ぶりに、酒蔵「堺泉酒造」にて復活。昨年2016年10月に蔵開きしました。

兵庫県産山田錦を使用したこだわりの酒米で、杜氏が丁寧に仕込んだ日本酒の名は堺にゆかりある偉人と同じ「千利休」です。

千利休は堺の街で醸す新しい地酒。掛米と麴米とも全て兵庫県産山田錦を使用。永年の伝承の技を受け継いだ杜氏が丁寧に仕込んでいます。



当日は、蔵元より社長の西條 裕三さんと杜氏をはじめとする蔵人をお招きし、酒造りのこだわりやエピソードをお話しいたします。

料理長吉村の一夜限りの懐石料理と、地元 堺の地酒と人との融合を余すことなくお楽しみください。

ホテル・アゴラ リージェンシー堺は「Elegant & Noble たしなみごころを満たすアーバンホテル」のコンセプトのもと、歴史ある堺の街のランドマークホテルとして、地域の自慢となる施設を目指してまいります。

【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 PR 戦略室: 浦辺、鈴木

E-Mail: pr@agorahospitalities.com TEL: 03-3436-1860

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル 7F

- 第1回 蔵元紀行～堺泉酒造を迎えて～ 概要 -

堺泉酒造の杜氏と当ホテルの唎酒師の資格を持つスタッフが、料理に合わせた日本酒でおもてなしいたします。

日 程：2017年4月26日（水）
時 間：19:00～
会 場：25階 日本料理なにわ
料 金：8,000円（お料理・お飲物・サービス料・消費税込み）
内 容：堺泉酒造杜氏が料理に合わせた「千利休」4種をご用意
千利休/純米吟醸 しぼりたて
千利休/特別純米 生酒
千利休/特別純米 火入れ
利休蔵/純米
日本料理なにわの一夜限りの特別季節懐石
酒肴盛合せ/吸物/造里/焼物/強肴/お食事など



料理イメージ

※当イベントは40名様限定となります

料理長 吉村秀樹



兵庫県・神戸市生まれ

大阪市内のホテルでの修行を経て滋賀県・旅亭紅葉で総料理長に就任。

その後もホテルをはじめとする料亭旅館の総料理長を務める。

2014年、ホテル・アゴーラ リージェンシー堺 日本料理なにわ料理長に着任し現在に至る。

料亭旅館時代に培った、お客さまに寄り添ったおもてなしの精神が料理の澄み切った味を醸し出しており、素朴ながらも四季折々の詫び寂びの精神を感じさせる懐石料理が評判です。若手やサービススタッフへの育成にも尽力するなど、現場第一主義のスタイルがお客様よりご好評いただいております。

【お客様からのお問合せ・ご予約先】

レストラン予約係 TEL：072-224-6182（10:00～19:00）