



報道関係者各位

平成27年12月8日

株式会社フォーブス

獺祭ラインナップと吟醸料理のマリアージュを楽しむ会
吟醸料理・そば ふくろう (池袋) 『獺祭 PARTY』 12/23開催!

ホテル・レストランの運営およびコンサルティングをおこなう株式会社フォーブス（代表取締役：松崎充宏）が運営する吟醸料理・そば ふくろう（東京都豊島区東池袋3-10-7 TEL: 03-5396-3434）では、人気の日本酒「獺祭」のラインナップと、ふくろう自慢の吟醸料理とのマリアージュを楽しむ『獺祭PARTY』を12月23日（水・祝）に開催いたします。



<獺祭PARTY 概要>

1年の締めくくりは人気の獺祭ラインナップで乾杯！

昨今の日本酒ブームの火付け役といっても過言ではない『獺祭』。多くの日本酒ファンを虜にし、今でも店頭や飲食店では品切れ続出、入手困難な銘酒です。当店自慢の吟醸料理と獺祭とのマリアージュをお楽しみいただける日本酒イベントです。

『吟醸料理』 = 吟選素材 + 発酵調味料

日本の発酵調味料である「酒粕」「醤油」と、素材の相性を見極め、ひと手間かけてより美味しさを引き出したお料理を当店では『吟醸料理』と名付けました。生産者が美味しさを追求して育てた食材を丁寧に、素材の持ち味を引き出す…。そして、日本酒も日本の発酵文化が産んだ宝物。珠玉の大吟醸と美味しく食べられない理由がありません。

<お料理と日本酒のペアリング>

- ・季節の前菜盛り合わせ ×【瀬祭 純米大吟醸 磨き二割三分】
- ・旬の鮮魚お造り盛り合わせ ×【瀬祭 純米大吟醸 磨き三割九分】
- ・もっちりシャキシャキ岩国レンコン竜田揚げ ×【瀬祭 発泡にごり酒スパークリング50】
- ・大人のカニサラダ瀬祭レーズンのせ ×【瀬祭 純米大吟醸50】
- ・瀬祭の酒粕を使った酒肴盛り × //
- ・愛媛県「鬼北熟成きじ」のきじしゃぶ ×【瀬祭 純米大吟醸45】
- ・こだわりの二八せいろそば

■開催日時：2015年12月23日（水・祝）18：00～20：30

■定員：20名様

■費用：お一人様7,000円（税別）

■予約：03-5396-3434

※定員に達し次第、締切とさせていただきます

【吟醸料理・そば ふくろう 店舗概要】



池袋の喧騒の先に佇む、落ち着いた空間のそば居酒屋
料理人がひと手間かけた吟醸料理で“じっくり一杯”が楽しめます

住所：東京都豊島区東池袋3-10-7

ホテルウイングインターナショナル池袋1F

交通：JR池袋駅東口 徒歩8分

地下鉄池袋駅35番出口 徒歩8分

電話：03-5396-3434 店長：平野

営業時間：月～金17：00～23：00

土・祝16：00～22：00

ランチ 火・木11：30～15：00

定休日：日曜日 席数：47席

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

【株式会社フォーブスについて】

本社：〒101-0052 東京都千代田区神田小川町1-1 山城ビル5階

代表者：代表取締役 松崎充宏

設立：2000年12月8日 資本金：1,000万円

TEL：03-3292-8888 / FAX：03-3292-8877

事業内容：ホテル・レストランの運営およびコンサルティング

URL：ホテル事業 <http://www.hotelwing.co.jp/>

レストラン事業 <http://musshu.jp/>

【この件に関する問合せ先】

(株)フォーブス 広報・宣伝担当 青木美幸

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

「吟醸料理・そば ふくろう」店長：平野 TEL 03-5396-3434