

プレスリリース カテゴリー: [飲食店イベント企画]

2014年11月26日発行

報道関係者各位

【横浜関内店 11月29日(土)限定 佐渡イベント開催】

当日は「真野鶴」醸造元尾畑酒造の方にお越し頂きます

～佐渡のズワイ蟹・鮮魚・食材、佐渡5蔵の地酒を堪能する会～

株式会社セオリーでは、東京・銀座を中心にスローフード(その土地の伝統的な食文化や食材を見直す運動)をコンセプトにした日本酒専門店「方舟(はこぶね)」を運営しております。

来春の北陸新幹線の開業を見据え、昨年より北陸各地において宿泊施設や物販店等の運営に着手している他、新潟最大級の日本酒イベントである「にいがた酒の陣」への出店をおこなうなど、新潟県にも力をいれております。このたび、新潟県 佐渡のPR活動の一環として、「真野鶴」醸造元尾畑酒造様のご協力のもと、11月29日(土)方舟 横浜関内店において「佐渡のズワイ蟹・鮮魚・食材、佐渡5蔵の地酒を堪能する会」イベントを開催する運びとなりました。詳細は以下の通りです。



■サドメシラン認定店舗



■佐渡5蔵の地酒

■新潟県 佐渡市のPR 今年度「方舟」は、佐渡の食材を積極的に取り扱う店舗として、新潟県 佐渡市よりサドメシランに認定されました。サドメシランとは、佐渡飯(サドメシ)が世界を駆け巡る(ラン)との願いが込められているそうです。世界農業遺産に認定されている佐渡には、良い食材が多くあります。今回のイベントを通して、佐渡の食材を知ってもらい、新潟県 佐渡市のPRに努めてまいります。

■佐渡の地酒×佐渡の食材×生産者 当日は、「真野鶴」醸造元尾畑酒造の方にお越し頂きます。私共は、地域に根差した文化・食・酒を後世に伝えていくために、消費者と生産者が話せる機会を多くつくりたいと考えています。首都圏の消費者に、佐渡をPRする絶好の機会でもあり、生産者さんをお呼びしてイベントを開催する運びとなりました。今回のイベントでは、佐渡の地酒と佐渡の食材のマリアージュをご堪能頂くとともに、尾畑酒造の方のお話をお楽しみ頂ければ嬉しいです。

【当日限定 佐渡食材コース 料理内容】

【前菜】佐渡産いごねりポン酢・佐渡産おけさかきの白和え・佐渡産鱈の白子豆腐

【造り】佐渡産鮮魚2種類盛り合わせ

【煮物】佐渡産スルメ烏賊と大根の煮物

【揚物】佐渡牛乳と佐渡バターのクリームコロッセ

【酒肴】佐渡産カマンベールチーズとイカ塩辛のカナッペ

【鍋】佐渡産ズワイ蟹鍋 越後味噌白味噌仕立て

【食事】佐渡産こしひかりで雑炊

【甘味】佐渡ミルク使用 方舟特製酒粕プリン

【佐渡5蔵の地酒】

【尾畑酒造】真野鶴 純米吟醸・真野鶴 特別純米 壹穂
真野鶴 辛口純米・真野鶴 学校蔵(仕込み1号生)

【逸見酒造】真稜 純米酒

【天領盃酒造】天領盃 純米酒

【北雪酒造】北雪 純米酒

【金鶴酒造】金鶴 純米酒

<概要>

「佐渡のズワイ蟹・鮮魚・食材、佐渡5蔵の地酒を堪能する会」

* イベント開催日時:2014年11月29日(土)

* 開催場所:方舟 横浜関内店

* 会費:お一人様6000円(食事・日本酒込)

*TEL:045-633-3355

<会社概要>

代表取締役社長 原 誠志(はら せいし)

【事業内容】飲食店の経営(直営店舗10店舗)

宿泊事業(5施設)・物販事業(1店舗)・ネット販売事業

【会社設立】平成16年11月1日新潟・石川・福井・富山の4県に特化し、その土地の「食と日本酒」をコンセプトとした事業を展開

【HP】<http://www.ceory.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ>

広報担当者名:株式会社セオリー 営業企画部 川名祐輔(カワナ ユウスケ)

TEL:03-6264-0790 FAX:03-6264-0791 E-mail:y-kawana@ceory.co.jp