

日本料理「対い鶴」一夜限りの特別企画 わしの尾で愉しむ 伝統的酒造りの日本酒と和食の夕べ開催

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）は、NEW WING 日本料理「対い鶴」にて、「わしの尾で愉しむ 伝統的酒造りの日本酒と和食の夕べ」を開催します。

岩手の自然と共に伝統的製法を継承した酒造りを行っている「わしの尾」の日本酒に合わせて、料理長考案の旬の食材を生かした料理をご用意します。日本の伝統と繊細な「和」の心、厳選された岩手の名酒を思う存分お楽しみいただけます。



【イベント名】「わしの尾で愉しむ 伝統的酒造りの日本酒と和食の夕べ」

【開催日】2023年2月17日（金）18:00 開宴

【会場】NEW WING 1階 日本料理 対い鶴

【料金】お一人様 12,000円（お料理・お飲み物）

【特典】次回ご来店時にご利用いただける日本酒チケットをプレゼント。

【予約方法】ホテル公式 HP からのオンライン予約または対い鶴にて承ります。

【予約・問い合わせ】019-625-6260（受付時間 10:00～20:30）



株式会社わしの尾
8代目蔵元 工藤 朋 氏



日本料理 対い鶴
料理長 今松 博幸

【日本酒リスト】

伝統的製法の生酏、山麩、木桶仕込みのほか、全7種の日本酒をご用意します。

・黒鷲（生酏 純米酒）

生酏は天然の乳酸菌を用いて仕込むため、製造工程で失敗のリスクが高く、高度な技術を要するとされる。人工的な乳酸菌の酒造りよりも、様々な成分を生み出す力が強いいため、深みのある味わいになる。

・北窓三友（山麩 純米酒）

山麩は生酏造りが大変な作業のため、米をすり潰す工程の山卸しを廃止した製法とされる。天然の乳酸菌を用いてじっくり仕込み、奥深い味わいになる。

・陸羽 132（木桶仕込み）

仕込みに、昔ながらの木桶を使用する木桶仕込み。微生物は木桶に馴染みやすく、いい日本酒が生まれるとされる。宮沢賢治ゆかりのお米としても知られる酒米「陸羽 132 号」を原料米とし、木桶仕込みの独特の香りと深い味わいが特徴。

・岩鷲（古酒）

2004 年の日本酒を 18 年間蔵で熟成し、美しい琥珀色の輝きと熟成感ある甘酸っぱさ、香ばしさが見事に調和された味わいである。

・雫（斗瓶雫酒 純米吟醸）

機械が発明されるまで、日本酒は袋に吊し滴り落ちる日本酒の雫を静かに待ったとされる袋吊り製法。機械の圧力で搾られる現代の日本酒とは違い、自然に任せ、ゆっくりと静かに搾られた味わいは、すっきりとした、きれいな味わいであり、鑑評会用の日本酒は袋吊りがほとんどである。

・にごり酒

目の粗い布で濾すため、もろみの部分が残る旨味も感じられる。酵母が生き生きとしているため、炭酸のようなスッキリとした感じも楽しめる。

・結の香（純米吟醸）

岩手酒米「結の香」。山田錦のように吟醸系クラスを目指し開発され、華やかで洗練された味わいが特徴。



【株式会社わしの尾／岩手県八幡平市】

文政 12 年（1829 年）より岩手山の麓、八幡平市大更で創業。

岩手の銘酒「鷲の尾」は大鷲が住んでいた巖鷲山(岩手山)の山麓から湧水する清らかな水で醸造されていることから命名。

また、早春の雪解けとともに山頂に大鷲が羽を広げたような残雪がくっきりと現れますが、この雪形から名づけられたとも伝えられています。

※日本酒リストの内容は変更になる場合がございます。

※掲載写真はすべてイメージです。

※表示の料金には消費税及びサービス料が含まれております。

ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問い合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田・石宇まで
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2601(広報直通) FAX 019-654-1191 E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp