

山梨銘醸(株) 専務取締役 **北原対馬氏** × シニアソムリエ **多川 宏**

七賢

SAKE COMPETITION 2017 Super Premium部門金賞受賞
純米大吟醸「大中屋 斗瓶囲い」を含む

メーカーズディナー @



七賢(しちけん)は山梨県北杜市にある、創業は寛延三年(1750年)と歴史がある蔵で、甲斐駒ヶ岳の伏流水にこだわり、また酒米にもこだわりの山梨県産中心に積極的に使用している今注目の酒蔵です。

近年ではInternational WINE ChallengeやInternational SAKE Challengeでの銀賞や金賞受賞、全国新酒鑑評会金賞を何度も受賞、そして2017年はSAKE COMPETITIONにて、日本酒の世界における地位の向上を目的とし、味わい、外見、価格全てにおいて他の酒類に勝る最高の日本酒を決めるために創設された賞である、Super Premium部門金賞を純米大吟醸「大中屋 斗瓶囲い」が受賞しました。

この度は、山田錦を37%まで精米し、自然に滴り落ちた雫を丁寧に貯めた贅沢な「雫酒」であり、年間製造数量100本限定の希少なこの純米大吟醸を含めた5種の日本酒に、Y-wineオリジナルのコース料理との相性を楽しんでいただける会を行います。

七賢は、ここ数年で専務と杜氏を任されたお二人のご兄弟の尽力により、飛躍的に酒質が向上しており、スパークリングの日本酒を始め、お料理に添うような新たな試みの商品も次々に発表しております。今回の会のためにお兄様の専務である北原対馬様にお越しいただき、蔵や製品に対する思いを皆様にお伝えして頂きます。

お料理との相性の解説、進行は弊社レストラン総支配人であり、田崎真也ワインサロンにてSAKE DIPLOMA講師を務めるシニアソムリエの多川宏が行います。

この貴重な日本酒を皆様に5種の日本酒と5皿のお料理と共に、2人の解説もご期待くださいませ！

大吟醸酒「中屋伊兵衛」
純米大吟醸酒「大中屋 斗瓶囲い」
純米吟醸酒「天鷲絨の味」
純米酒「風凜美山」
スパークリング「山ノ霞」



日時：2018年1月30日(火) 19:00開演 (18:30受付開始)

料金：お一人様 ¥10,000 (税・サ込 事前振込み制) 場所：レストランY-wine

お名前、ご連絡先、ご参加者様の数を記載した上 y-wine@hyper.ocn.ne.jp までお申し込み下さい。

確認後、お振込みのご連絡を差し上げます。 Tel.03-3527-9185 Fax.03-3527-9186 ※食物アレルギー等はご相談下さい。



北原対馬氏
山梨銘醸(株) 専務取締役



多川 宏
弊社飲食部総支配人、シニアソムリエ、
田崎真也ワインサロンSAKE DIPLOMA講師



東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル 2F
地下鉄 日本橋駅より徒歩1分、
JR 東京駅より徒歩4分