龍勢 利き酒会 in 人形町きく家 はなれ

ご飲食店など、お酒を扱う方向けの会です。 龍勢を利きながら、名店"きく家"の空気を感じてみて下さい。

日時：平成22年6月12日(土) 14:00〜16:00

（ご都合の良い時間にお越し下さい）

会費：1,000円

予約は不要です。
ご来場の際、名刺を一枚お持ち下さい。お忘れの場合、ご記名でもOKです。

龍勢の利き酒がメインですが、同時に、名店"きく家"の空気を感じてみてください。
また、肴との相性など、きく家流アプローチの一端を垣間見る事ができますので、参考にして頂いたり、新たな発見をして頂ければ幸いです。
是非、この機会に龍勢の味を御確認頂きたいと思っておりますので、お気軽にご参加下さい。

藤井酒造は、広島県竹原市において、江戸末期から酒造り一筋を貫く歴史ある酒蔵です。「龍勢」は明治に行われた「第１回全国清酒品評会」で日本一になった銘柄で、最近では「インターナショナル・ワイン・チャレンジ2007」で新設された日本酒部門で最高賞を獲得するなど、歴史と伝統の味わいは、現在も人々を魅了し続けています。

龍勢の酒質は、単純に言ってしまえば「力強い酒」・・・しかし、力強さの中にまろやかさがあり、深みのある旨みの中には、複雑で心地の良い酸があり・・・と、やはり単純に語れる酒ではありません。しっかりと主張のある旨みや酸が非常に良いバランスで溶け込んでおり、力強いながらも、飲み飽きしない「食中酒」としてのスタンスを保っています。燗をしても崩れず、幅広い温度帯で、幅広いお食事と合わせてお楽しみ頂けます。
また、龍勢は、熟成により更なる輝きを放つ可能性を秘めています。もし、酒が硬いと思ったら、瓶を振って酸素と接触させるというのもひとつの手ですし、燗の温度を変えてみたり、ロックにしてみたり、水割り燗にしてみるのも面白いと思います。龍勢はそんな「楽しめるお酒」でもあります。

龍勢銘柄の生産石高はおよそ500石ですので、1.8Lで年間50,000本程しか生産されません。例えば、１人が月に１升飲むとたったの4000人にしか行き渡らない計算になります。少ない・・・。とはいえ、手造りの酒の生産量はこれが限界との事ですから、増やせない。となると、あまり飲まれすぎても困ってしまうわけですが・・・。

龍勢で使われている米は３種類・・・「八反錦」「雄町」「山田錦」。使用酵母は主に「６号」「７号」。そして、生もと・山廃。定番の他に季節商品も各種ございます。

どの酒を飲んでも「龍勢らしさ」をしっかりと感じさせながら、ジワリと染みこんでくる 良い酒です！
是非、利き酒をしてお気に入りを見つけてみて下さい。

お問い合わせ

新川屋 佐々木酒店

〒103-0013 東京都中央区日本橋人形町2-20-3
TEL 03-3666-7662 / FAX 03-3668-2553
WEB http://www.sasas.jp / MAIL shop@sasas.jp