

龍勢を愉しむ会 in 人形町 きく家はなれ

人形町の名店「きく家」さんにて、広島銘酒「龍勢」を目一杯お楽しみ下さい。

日時：平成22年6月12日(土) 17:30～
(17:30開場 18:00スタート)

会費：6,000円

(チケットのお求めは佐々木酒店03-3666-7662まで。予定枚数に達し次第終了)

人形町の名店「きく家」さんにて、
広島銘酒「龍勢」を目一杯ご堪能下さい！

今回の為に取り合わせた「きく家流の肴」が、龍勢を更に美味しく引き立てます！
また、蔵元の話を目に聞けるチャンス！お気軽にご参加下さい。



人形町 きく家 はなれ
東京都中央区日本橋人形町1丁目5-2

▼東京メトロ日比谷線・都営浅草線
[人形町駅] A6出口より徒歩1分

▼東京メトロ半蔵門線
[水天宮前駅] 8番出口より徒歩5分

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、単純に言ってしまうと「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。爛としても崩れず、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のもひとつの手ですし、爛の温度を変えてみたり、ロックにしてみたり、水割り爛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400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・山麩。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