

秋の味覚と楽しむ、呉の銘酒

「ひやおろし 秋あがり」

呉阪急ホテル日本料理「音戸」にて 2017年10月1日（日）より提供開始

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1-1-1 総支配人 頃末佳治）日本料理「音戸」では、「ひやおろし 秋あがり」を販売いたします。「ひやおろし」は、新酒がひと夏を越して熟成を深め、味わいのバランスがほど良い状態を迎えたこの時期に、出荷前の「火入れ」を行わず「冷や」で「卸された」のがその名の由来です。

秋を迎えて酒質が向上する事から「秋あがり」とも呼ばれます。この度は、地元呉を代表する蔵元の四銘柄を取り揃えました。料理長おすすめの松茸、名残り鱧、キノコの天麩羅など秋の味覚と共に楽しみください。

《概要》

【販売期間】

2017年10月1日（日）～11月30日（木）

※限定入荷のなくなり次第終了

【販売場所】

呉阪急ホテル 1階 日本料理「音戸」

【種類・料金】

- ・千福 〈呉 三宅本店〉

低温熟成純米酒 秋あがり

180ml 1,300円 / ボトル（720ml）5,000円

- ・宝剣 〈呉市 仁方 宝剣酒造〉

純米吟醸 秋あがり

180ml 1,500円 / ボトル（720ml）6,000円

- ・雨後の月 〈呉市 仁方 相原酒造〉

純米吟醸 千本錦 ひやおろし

180ml 1,500円 / ボトル（720ml）6,000円

- ・華鳩 〈呉市 音戸 榎酒造〉

純米吟醸 瓶囲い ひやおろし

180ml 1,500円 / ボトル（720ml）6,000円



呉の銘酒4種

料理長おすすめ 秋の味覚メニュー 一例



松茸の土瓶蒸し

鱧なべ

キノコのかき揚げ

《お問い合わせ・ご予約》

TEL 0823-20-1111（代表）

本件についてお問い合わせは

※料金はいずれもサービス料、消費税込み ※写真はすべてイメージです

呉阪急ホテル 総支配人室 営業企画／神垣篤史（かみがきあつし）

TEL：0823-20-1117 FAX：0823-20-1122 メールアドレス kamigaki@kurehankyu.jp