

オール呉産・生粋の地酒 「呉未希米(くれみきまい)純米酒」

呉阪急ホテル日本料理「音戸」にて 2018年2月1日(木)より販売開始

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、オール呉産の新酒を販売いたします。「呉未希米」は「地元の米で地元で愛される酒を造りたい」との思いから、市内で栽培された酒米(八反錦)で、その名前の由来は「広島・呉の未来と希望」です。7年前に、蔵元・農家・JA呉・呉市が一緒になってスタートしたプロジェクトで、当初は「宝剣」のみでしたが、米の作付面積も徐々に増え、昨年「雨後の月」、本年からは「華鳩」も加わって三銘柄が揃いました。仕込水もそれぞれの蔵元が地元の湧水で醸造していますので呉 生粋の地酒です。

穏やかな香りと軽やかながら切れのある味わい。三つの蔵元が造るそれぞれの呉未希米の純米酒を音戸料理長おすすめの料理とともにぜひ、お楽しみください。

〈概要〉

【販売期間】

2018年2月1日(木)～3月31日(土)

※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】

- ・宝剣 (呉市 仁方 宝剣酒造) (写真左)
純米 呉未希米八反錦 生
- ・雨後の月 (呉市 仁方 相原酒造) (写真中央)
呉未希米八反錦 純米 生
- ・華鳩 (呉市 音戸 榎酒造) (写真右)
純米 呉未希米八反錦 生



三つの蔵元の「呉未希米(くれみきまい)新酒」

【料金】いずれも180ml 1,500円

【お問い合わせ・ご予約】日本料理「音戸」 TEL: 0823-20-1111 (代表)

本リリースについてのお問い合わせは ※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