

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 2018年10月1日（月）より販売開始

呉阪急ホテル（広島県呉市中央1丁目1番1号 総支配人 おちあい ひろゆき 落合 弘幸）日本料理「音戸」では、2018年10月1日（月）より、地元 呉を代表する四つの蔵元の「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。料理長おすすめの秋の味覚と共にお楽しみください。

《概要》

【販売期間】

2018年10月1日（月）～11月30日（金）

※限定入荷につきなくなり次第終了

【販売場所】

1階 日本料理「音戸」

【種類・料金】画像左から

・「千福」〈呉市 ほんどおり 本通 みやけほんてん 三宅本店〉

低温熟成純米酒 秋あがり

180ml 1,500円 / ボトル（720ml）5,000円

・「宝剣」〈呉市 にがた 仁方 ほうけんしゅぞう 宝剣酒造〉

純米吟醸 秋あがり

180ml 1,600円 / ボトル（720ml）6,000円

・「華鳩」〈呉市 おんど 音戸 えのきしゅぞう 榎酒造〉

特別純米 ひやおろし

180ml 1,500円 / ボトル（720ml）5,000円

・「雨後の月」〈呉市 あいはらしゅぞう 仁方 うごつき 相原酒造〉

純米吟醸 千本錦 ひやおろし

180ml 1,600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

かます松茸巻き

《お問い合わせ・ご予約》

TEL:0823-20-1111（代表）

※表記の料金にはいずれも消費税・サービス料10%が含まれます。 ※画像は全てイメージです。

本件についてお問い合わせは

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