

## 第1回 KIOKO 日本酒のソアレ

銘酒『春鹿』を 特別な料理と蔵元のお話で味わう 至福の夕べ

冬の訪れを感じる今日この頃、皆様方におかれましては、益々ご健勝のこととお慶び申し上げます。

さて、昨今、パリでも日本酒が静かな盛り上がりを見せておりますが、ワイン同様、日本酒の世界も数多くの蔵元が様々な種類のお酒を醸し出しています。

そこで、私ども「KIOKO」では蔵元をお招きして、同じ蔵元が醸した種類の異なるお酒の解説を聞きながら、レストラン・シェフがそれぞれのお酒に合わせて趣向を凝らした、特別料理と共にいただく「日本酒のソアレ」を下記の通り企画いたしました。

日本酒のことをより深く知ることができ、日本酒とお料理のマッチングを楽しめるこの機会をお見逃しなく、皆様のご参加をお待ちしております。

2008年11月3日

STE KIOKO 代表  
藤本 浩次郎

\*\*\*\*\*

日時 : 2008年11月28日(金曜) 19:30

会場 : レストラン 『善』

8, rue de l'Echelle 75001 PARIS Tél : 01 4261 9399

料金 : 40 ユーロ

定員 : 25名様 (先着順、定員になり次第締め切りとさせていただきます)

お申し込み方法 : [kioko@kioko.fr](mailto:kioko@kioko.fr) へメールにてお申し込み願います。

お申し込みいただき次第、確認メールをお送りいたします。

\*\*\*\*\*

今回のゲスト 清酒 春鹿 醸造元 株式会社 今西清兵衛商店

代表取締役社長 今西清隆 様

### 【春鹿の試飲】

純米 超辛口  
純米大吟醸原酒 華蔵  
減農薬米純米酒 醍醐味  
純米吟醸 封印酒  
発泡純米酒 ときめき  
先附  
向附  
強着  
油物  
食事  
水菓子

### 【お料理】

生牡蠣ボン酢・クリームチーズ豆腐・和風牛たたき  
刺身鉢魚 鮫肝と蓮餅のくわ焼き パルサミコ風味  
おでん土鍋 (大根・さつま揚げ・玉子・竹輪・牛すじ)  
天ぷら盛合わせ (鱈の梅肉大巻き・ホタテ・南瓜・絹さや)  
寿司盛合わせ・すまし汁  
茶のときめき

### 蔵元紹介 :

日本最初の国際首都 奈良は、世界遺産に認定された世界最大の木造建築物である大仏殿や春日大社、法隆寺など大きな寺社がたくさんある所です。この環境の中、明治時代に酒造業を創業。酒名は、春日大社とその神獣である鹿から春日神鹿（かすが しんろく）と名付けられ、後に、春鹿と名付けました。現在、春鹿のお酒は、日本国内はもとより世界10カ国以上に輸出されております。

春鹿は、高精白された原料米を使い、軽快でまろやかな口当たりの酒、華やかで切れ味のよい酒を醸し続けたいと願っています。味、コク、香り、全ての点で高品質を誇った南都諸白の伝統を現在に伝えることが、春鹿創業以来の変わることなき姿勢です。これからも春鹿の製造理念である「米を磨く・水を磨く・技を磨く・心を磨く」に基づき、辛口を中心に高品質な酒の醸造に専念していきます。

### レストラン紹介 :

オープンより2年半、パレ・ロワイヤルそばにあるモダンでお洒落な“味の名店街”。  
自家製ラーメンから寿司・本格日本料理まで豊富な日本の味をお楽しみいただけます。

### シェフ自己紹介 :

9月に新しく日本から来ました 山田 充（みつる） と申します。  
日本では石川県の割烹料亭や京都の料理旅館で、主に会席料理を作っていました。  
パリでは見たことのない食材がたくさんあり、新しい料理にもどんどん取り組んでいこうと思っています。  
どうか、これからよろしくお願い致します。