

2014

NHK 朝ドラ「マッサン」でいま話題の竹原の竹鶴酒造さんの石川氏杜氏と
レストラン シمامラ レスプリ・ド・ミクニ島村シェフの独創的な
フランス料理とのマリアージュが石川酒店さまのご協力を得て実現！

11/1(土)

SATURDAY

日本酒とフランス料理
マリアージュの会

今宵、竹鶴の酒を
ゆらりと愉しんでみる

竹鶴酒造

×

石川酒店

×

レストラン シمامラ

レスプリ・ド・ミクニ

島村シェフ

石川杜氏

竹鶴酒造

創業享保十八(一七三三)年

竹原市の重要伝統的建造物群保存地区

(町並み保存地区)に位置し、原料米のほとんどが県内産。最近の酵母は使わず、古くからある協会酵母で醸す。一九九六年より石川達也氏が杜氏を任され、伝統技術に込められた精神を見つめて発想した「殺し飼いの酒造り」を標榜し酒らしい酒を造ることを志す。

開催日 2014年11月1日(土曜日) 時間 18:00 料金 12,960円(税込)

レストラン シمامラ レスプリ・ド・ミクニ 定員 12名

広島市上八丁堀4-1 アーバンビューグランドタワー12F

ご予約/お問い合わせ先(082)511-1618

La Cuisine Terroir
RESTAURANT
SHIMAMURA
L'esprit de MIKUNI

酒造りとフレンチの
自然派がおりなす
不思議なハーモニー