

Sake Salon #24

塩竈の浦の松風霞むなり 八十島かけて春や立つらむ

(金槐和歌集 源 実朝)

浦霞

宮城の雄として有名な「浦霞」の歴史は1724年に鹽竈神社の御神酒酒屋として始まります。以来、「品格のある酒」を目指して基本に忠実で丁寧な酒造りを行ってきたこと、そして南部杜氏の至宝とも呼ばれる名杜氏 平野佐五郎・現代の名工 平野重一という稀有な人材に恵まれたことが今に繋がる銘酒としての浦霞の歴史を彩っています。

浦霞の酒質は、米の旨みと香味の調和がとれた、まろやかで上品な味わいが特徴。決して派手さはありませんが、飲み飽きしない、ほのぼのとした酔い心地が食中酒として抜群です。塩釜は太平洋に面した港町で、古くから景勝地として知られ、多くの歌人に詠まれています。また世界でも有数の漁場である三陸沖が間近にひかえており、豊富な海の幸に恵まれています。塩釜港はマグロの水揚げ港として名高く、隣接する松島の牡蠣は全国の食通をうならせてきました。宮城県は屈指の米どころでもあることから、市内には数多くの寿司屋が点在し、観光客は舌鼓を打っています。

そんな浦霞と塩釜の魅力を、今回は蔵元からシャンパーニュ・ブノアさんにお越し頂き、たっぷりと語って頂きます。

20名限定の会ですので、是非お早めにお申し込み下さい。説明は英語にて行われます。

- 日 時： 11月7日(木) 19:00~21:00
- 場 所： 日本の酒情報館(地下鉄銀座線「虎ノ門」駅より徒歩3分)
<http://www.japansake.or.jp/sake/known/data/index.html>
- 会 費： 3,000円(軽食をご用意します)
- お申込： Peatixよりお願いします <https://jss-event191107.peatix.com/>

