

2022年9月16日

享保14（1729）年創業より愛される福岡県の酒蔵「寒北斗酒造」と贈る 日本酒グルメイベント「酒楽食楽」

「皿倉」料理長が手掛ける季節の和食とともに

リーガロイヤルホテル小倉（北九州市小倉北区浅野：総支配人 むねやす まさと 棟安 正人）では、2022年10月14日（金）に29階リーガトップにて日本酒の酒蔵「寒北斗酒造株式会社」とのコラボレーション企画としてグルメイベント「酒楽食楽」を開催いたします。

今回は福岡県嘉麻市に酒蔵を構え、享保14年（1729年）より酒造りを営む「寒北斗酒造」より製造部の池田様をお迎えし、日本酒造りにおける歴史や、こだわりなどの様々なエピソードを伺うとともに、イベント限定料理にあわせた全4種の日本酒をご用意いたします。

嘉麻地区の契約栽培山田錦を100%使用。熊本酵母で仕込み、香りが上品な「寒北斗 純米吟醸」。搾りが終わり、火入を行わずにそのまま瓶詰することで搾りたてのフレッシュな爽快感とフルーティーな香り、インパクトのある飲み口が味わえる「寒北斗 特別純米 生酒」のほか、冷やでも燗でもべとつかずサラリとした喉越しに芳醇な香味と奥深い味わいが特徴の「喜平太 純米酒 清香初代」。現代型の辛口を目指し、スツと喉を通りながらも余韻のわずかな酸でキュッとめる軽快な味わい「寒北斗 純米超辛口 生酒」が揃います。さらに、当日参加者だけが味わえる振舞い酒もご用意しております。

この銘酒にあわせるお料理は、「今、おいしい」ということだけでなく、その季節が訪れ、盛りを迎え、そして去っていくまでの移ろいに思いを馳せる“走り・旬・名残”を感じさせる和食。皿倉の料理長・中村がこの日のために考案した会席は、実りの秋らしい華やかな料理が並びます。先附には、泡を吹く蟹に酒を飲ませて酔わせる風景を一品に仕立て、生姜の泡をまとった渡り蟹にお客様自身で酔をまわし掛けて仕上げる演出仕立て。また、中八寸では一口サイズに盛り付けた八つの味わいをご用意。北九州あわびに塩ウニ、かますなどを揃え、縁起の良いお酒・樽酒に使用される木を盛り皿に使用したこだわりの一皿です。

福岡県を代表する「寒北斗酒造株式会社」が手掛けるこだわりの日本酒と和の文化を大切に贅沢な味わいをお届けする和食レストラン「皿倉」がコラボレーションする一夜限りの贅沢な晩餐会をぜひお楽しみください。

詳細は次頁をご覧ください。

<お客様からのご予約・お問い合わせ先>

リーガロイヤルホテル小倉 レストラン予約
TEL.093-531-1070（受付時間 9：00～18：00）



日本酒イメージ

◆グルメイベント「酒楽食楽」概要

【開催日時】2022年10月14日（金） 18：30～20：30（受付開始 18：00）

【料 金】1名様 ¥20,000（お料理、日本酒、税金・サービス料含む）

【人 数】50名様

【会 場】29階 リーガトップ

※前日までの完全ご予約制

◇日本酒

- ・寒北斗 純米吟醸
- ・寒北斗 特別純米 生酒
- ・喜平太 純米酒 清香初代
- ・寒北斗 純米超辛口 生酒

製造部部长：池田さま



<寒北斗酒造について>

古来より稲作文化に育まれ、江戸時代には城下町として栄えた福岡県嘉麻市大熊町に享保14年（1729年）に誕生した寒北斗酒造。英彦山に磨かれた水と地元で育てられた最高の酒造好適米・山田錦を使用し、約300年前から受継ぐ伝統技法でつくられるのは、毎日飲んでも飲み飽きない理想の食中酒。その名に冠する「北斗七星」のように、人々の笑顔を輝かせる味を求めて歩み続けています。

◇メニュー

- 【先 附】渡蟹の見返し 甲羅にて渡蟹と菊菜 土佐酢ゼリー
- 【煮物椀】松茸と鱧の土瓶蒸し
- 【造 里】酒舂仕立て 河豚の薄造り 中とろと青魚の2種盛り
- 【凌 ぎ】酒かすのガレット うずらの温玉とからすみの一口寿司
- 【中八寸】焼八寸 長樽盛り
- 【焚 合】つと蒸し仕立て 黒毛和牛フィレとお野菜
- 【食 事】安岡葱と帆立の炊込み御飯
- 【止 椀】柚子胡椒の赤出汁
- 【水 物】紅はるかと干しぶどうのアイスデザート



皿倉・料理長 中村

※表示料金は税金・サービス料を含みます。

※各種優待・割引はいたしかねます。

※メニュー内容は食材の入荷状況により変更させていただく場合がございます。予めご了承ください。

※メニューで使用しているお米は国産米です。

※新型コロナウイルス感染拡大防止のため、お客様には入店前に検温等へのご協力をお願いしております。

※ご案内するお席は、お客様同士の十分な距離を確保できるよう配慮いたしております。

※会場内には消毒液を設置し、スタッフはマスク着用の上サービスするほか、入社前の体温測定等を実施しています。