

2023年6月21日
大阪エクセルホテル東急

**【大阪エクセルホテル東急】 心躍る時間を、弾ける泡と共に。
「KANSAI Sparkling Festa～KANSAI 泡もん祭り～」を開催**



WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/mido/plan/103962/index.html>

大阪エクセルホテル東急（大阪市中央区久太郎町 総支配人：伴 孝之（ばんたかゆき））は、2023年7月15日（土）より、BAR & LOUNGE「MIDO」（ミドウ）にて、関西のスパークリング日本酒、スパークリングワイン、ビール（ビアカクテル）を取り揃えた「KANSAI Sparkling Festa～KANSAI 泡もん祭り～」を開催いたします。

BAR 初開催となるフェアは、唎酒師の資格を持つスタッフが大阪・京都・兵庫の関西（KANSAI）エリアより選び抜いた発泡タイプの日本酒と大阪人の遊び心が生んだスパークリングワイン、大阪・吹田市発祥のアサヒスーパードライを取り揃えました。また、フェア限定フードはフードロス削減への取り組みとしてシェフが考案した一皿、朝食ブッフェで提供した食材を再利用したコロッケに、野菜の端材を日本酒等で煮込んだラタトゥイユを添えてお出します。

暑い夏にぴったりの爽やかな『泡もん』を、水都・大阪をイメージした水盤を眺めながらお楽しみください。

「秋鹿酒造」



大阪府の最北端・能勢地方で明治 19 年に創業した秋鹿酒造。日本酒の最も重要な原料である米に対するこだわりが特徴で、「米作りより酒造りまで一貫造り」をポリシーとし、夏に社員全員で米づくりを行い冬に酒造りをするシャトー型の酒造りを行っています。

「増田徳兵衛商店」



1675 年（延宝 3 年）創業。京都・伏見で最も古い歴史をもつ造り酒屋の一つ。日本で初めての「スパークリングにごり酒」を発明し、さらに翌年には磁器の甕で長期熟成させた「純米大吟醸古酒」を貯蔵開始するなど、新ジャンルを確立し両者の“元祖”として伝統を守り続けています。

「本田商店」



古くは播州杜氏（ばんしゅうとうじ）の総取締役として酒造りに従事し、1921 年（大正 10 年）に兵庫県姫路市網干の地に酒造を創業。「米の酒は米の味」を基本理念とする龍力・本田商店の酒造りは、日本酒の原材料になる米の厳選にあり、地元生産者の酒造好適米を吟味するばかりでなく、玄米からの精米工程も自社で行っています。

「カタシモワイナリー」



明治初期にブドウ栽培に適した大阪平野の堅下（かたしも）を開墾し、大正元年よりワイン醸造を続ける「カタシモワイナリー」。質の高いワイン造りに情熱をかけた創業当時から、今もその伝統を引き継ぎながら日々研鑽を重ねています。

【KANSAI Sparkling Festa～KANSAI 泡もん祭り～概要】

【開催期間】2023 年 7 月 15 日（土）～8 月 31 日（木）

【営業時間】14:00～22:00（L.O.21:30）※金曜日・土曜日のみ 14:00～23:00（L.O.22:30）

【開催場所】BAR & LOUNGE「MIDO」（ミドウ）（大阪エクセルホテル東急 16 階）

【料 金】ドリンク グラス 1,200 円～/ボトル 5,200 円～ フード 800 円～

WEB サイト : <https://www.tokyuhotels.co.jp/osaka-e/restaurant/mido/plan/103962/index.html>

【内 容】

■秋鹿 純米吟醸 震もよう (大阪) グラス 1,500 円／ボトル 6,200 円

夏は米作り、冬は酒造り、一貫してぶれない秋鹿酒造が醸す酒は酸が特長的で、このにごりスパークリングは、酸・米の旨味・キレの 3 つ全てを感じることができる、まさに一石三鳥の酒です。

■月の桂 中汲純米にごり酒 (京都) グラス 1,500 円／ボトル 6,200 円

スパークリングにごり酒の元祖といわれる創業 300 年余の伏見の蔵。「伏水」といわれる柔らかな軟水で醸す酒は、優しい甘みが特長的で万人に好まれ、乾杯に最適です。中汲とは搾りの中間部で、搾りの中で最もきれいな酒質で、香味のバランスが優れていると言われ、一番美味しいところをスパークリングに仕上げています。

■龍力 純米酒 ドラゴンスパークリング (兵庫) グラス 1,300 円／ボトル 5,200 円

日本屈指の酒処・兵庫の最新トレンド播磨地方で、気軽に酒を楽しむ「宴 JOY 日本酒」をテーマに生まれたドラゴンシリーズ。中でもスパークリングは兵庫県産山田錦を 100% 使用し、夏らしいスッキリとした爽快感あふれる泡もんで、どんな料理にも合わせやすく、食中酒に最適です。

■たごシャン (大阪) グラス 1,650 円／ボトル 7,200 円

大阪柏原で大正元年よりワイン醸造を続ける「カタシモワイナリー」。大阪を元気にしたい！との思いで三代目である現社長が考案した地元デラウェアを使ったスパークリングワイン「たごシャン」は、シャンパンと同じ瓶内二次発酵による手間のかかった醸造。スパークリング特有のすっきり爽やかな香りの中に、デラウェアのほんのりした甘さを感じられ、特に粉もんには欠かせないソースの甘みとの相性は抜群です。

■アサヒ スーパードライ (大阪) グラス 1,200 円

アサヒビール発祥の地・大阪。アサヒビールの前身となる大阪麦酒会社は 1889 年に設立、1891 年に大阪麦酒会社の最初の工場「吹田村醸造所」を竣工、現在のアサヒビール吹田工場となっています。アサヒのスーパードライを使ったシャンディガフ他ビアカクテルもご用意しております。

利き酒師 松本 三郎 (まつもとさぶろう)

大阪東急ホテル入社後、メインバーにてバーテンダーとして勤務、ワイン・ウイスキー・カクテルの知識を深める。

ヴィアーレ大阪へ異動後、日本酒唎酒師の資格を取得、講師を務める唎酒会では毎回好評を博す。2023 年 3 月より大阪エクセルホテル東急 料飲部門勤務。



※写真はイメージです。

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※法令によりお車を運転される方、20 歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

【ご予約・お問い合わせ】

BAR&LOUNGE 「MIDO」 (ミドウ)

TEL : 06-6252-2109 (レストラン直通)