



美し国 三重県が生んだ 伊賀の銘酒と松阪牛を堪能

## 『伊勢志摩サミット乾杯酒 “半蔵”×柿安』饗宴

2016年11月1日(火) 一夜限りのコラボレーションイベント開催

明治4年(1871年)牛鍋屋として創業以来、140余年の歴史を誇る肉の老舗、株式会社柿安本店(本社:三重県桑名市/代表取締役社長:赤塚保正、以下:柿安)は、本年5月開催のG7伊勢志摩サミットにて、初日ワーキングディナーの乾杯酒に抜擢された三重県伊賀市の銘酒“半蔵”と、柿安の料理で「一夜限りのコラボレーションイベント」を開催いたします。

サミット乾杯酒含む5種+食前酒のそれぞれに合うお料理を、1酒×1皿のペアリングでご提供。三重県の名酒蔵、株式会社大田酒造様にご提供いただく現在入手困難な“半蔵”と、同じく三重県が誇る日本三大ブランド和牛のひとつ“松阪牛”のヒレあみ焼を含むコースで召し上がっていただきます。この機会に、同じ三重県生まれの老舗「柿安」と世界のVIPが味わった希少な“半蔵”のコラボレーションで、秋の夜長をお楽しみください。

### 《“半蔵”×柿安 食味会 概要》 -

柿安 銀座店 11月1日(火) 18:30~21:30  
30名様限定 会費 20,000円(税・サービス料込)

食前酒 半蔵梅酒 忍者エール割  
先附 ×純米大吟醸 半蔵 木箱入り **※サミット乾杯酒**  
前菜 ×純米大吟醸 半蔵 神の穂  
造里 ×純米吟醸 初空 **※限定酒**  
蓋物 ×特別純米酒 半蔵 伊賀産うこん錦  
松阪牛ヒレあみ焼 ×純米酒 半蔵 木桶仕込み **※限定酒**  
食事: 仁多米の釜炊きご飯・伊勢海老赤出汁・香の物  
甘味: 栗のムース 早生蜜柑



※本内容は10月14日現在の予定です。予告なく当日変更になる場合がございます。

### 【イベントの予約・お問い合わせ先】

柿安 銀座店 TEL:03-3289-3771

東京都中央区銀座 7-9-15 GINZA gCUBE 7F

URL : <http://www.kakiyasuhonten.co.jp/brand/1kakiyasu/>



### 柿安 (炭火焼ステーキ・すき焼・しゃぶしゃぶ)

明治4年(1871年)三重県桑名の地に牛鍋屋「柿安」創業以来、日本の「肉食」文化に挑戦し続け、現在は和牛の最高峰と言われる松阪牛を、炭火あみ焼、すき焼、しゃぶしゃぶなど、多彩な調理法で、三重県桑名市(料亭本店)、銀座店、名古屋店で展開。和の趣きとモダンな感覚を持ち合わせた空間でご堪能いただける料亭として、国内外のお客様にご活用いただく。

### 【報道機関お問い合わせ先】

株式会社 柿安本店 広報室

〒141-0031 東京都品川区西五反田 8-1-14 最勝ビル 3階

電話:03-5759-0718 F A X:03-5759-0767 E-mail:press@kakiyasuhonten.co.jp