

From OMOTESANDO

「真野鶴」3つの金賞受賞酒とともに 佐渡の名産を楽しむ日本酒セミナー

有名シェフによる料理教室「クラブ デイ グランシェフ エグルメ」が、8月1日、ミール・センター表参道(東京・表参道)にて開催された。今回は、佐渡市「尾畑酒造」の五代目蔵元尾畑留美子さんを迎え、日本酒の味わいのバラエティをテーマに講習を行った。ワイングラスで

楽しむ「真野鶴・万穂」、温度で楽しむ「真野鶴・壹穂」、ロックで楽しむ「真野鶴・赤紋生」に合わせて用意された、佐渡産干し柿とクリームチーズ、佐渡産コシヒカリなどのおつまみは大好評。参加者は、米や造りなどによって異なる日本酒の豊かな味わいを楽しんだ。



尾畑酒造の尾畑留美子さんによる講義。



3種類の「真野鶴」と佐渡名物のおつまみ。