

# 5つの味わいで楽しむ 宮城の日本酒ペアリング

宮城県産の日本酒を、味（酸味、うま味、甘み）のバランスと香りを頼りに5種類のタイプに分類。各タイプから厳選した日本酒を、相性の良い逸品と一緒に楽しみいただけます。

日時：2026.6.3（水）18:30～20:00（受付18:00～）

場所：わたす日本橋（日本橋三井タワー2階）

参加費：¥5,500（税込）

橋本さん厳選日本酒5種（各40ml）・東北産食材を使った逸品5品付

なお、お好みの日本酒1合¥1,200（税込）にて追加販売します。（数量限定）

ご予約・お支払い

QRコード  
（定員 28名）



<講師>宮城県産業技術総合センター上席主任研究員

橋本 建哉様

宮城県産業技術総合センターの研究員として、酵母や酒米など清酒を中心とした技術開発に関わり、吟醸酒の品質向上や各社の商品開発を支援されています。

<当日のスケジュール>

18:30 開会・講師紹介  
18:35 ペアリング開始  
（蔵元の街や蔵元の思いなどをご説明いただけます）  
19:45 質疑応答  
20:00 閉会



佐浦  
純米酒「浦霞」

伊達いわな・  
柚子胡椒オイル



阿部勤酒造  
塩蔵「阿部勤」翠潮

松島メバチマグロレアカツ・  
生海苔ジュレ・  
アマランサス



一ノ蔵「一ノ蔵」  
山麩仕込特別純米酒

穴子マトロート・豚肉・  
ごぼうのパイ包み



寒梅酒造  
鶯咲 純米超辛口  
「寸鉄」

仙台牛ロティ・  
山葵エスプーマ・  
ポムドフィア



仙台伊澤家勝山酒造  
「勝山」献 純米吟醸

蔵王チーズと竹鶏卵のスフレ  
宮城県産苺のコンフィチャー  
ル

- \* 仕入れ状況等により、食材及び料理内容が変更となる場合がございます。
- \* ご参加人数に限りがあるため、先着順にて受付させていただきます。（定員28名）
- \* 5名様以上でお申込みの場合は、1テーブル4名様までとさせていただきます。
- \* お申込み多数の場合は、ご相席となる場合もございます。
- \* アルコール提供は20歳以上の方に限らせていただきます。（ソフトドリンクも準備しております。）
- \* ペアリング会終了後、ご希望の方はそのままお食事いただけます。

