



THE STRINGS HOTEL.

NAGOYA

報道関係者各位

2019年 1月31日  
ストリングスホテル 名古屋

北陸三県(富山県・石川県・福井県)の銘酒を3種飲み比べ!  
料理長こだわり絶品料理と日本酒のマリアージュで北陸を満喫

## 「北陸三県を味わう 日本酒飲み比べセット」販売

販売期間: 2019年2月1日(金)~2月28日(木)

販売店舗:ストリングスホテル 名古屋

1階 鉄板焼「匠」/2階buffelestran「シェフズライブキッチン」

株式会社ベストブライダル(本社:東京都渋谷区、代表取締役:塚田正之)が運営する、ストリングスホテル 名古屋(所在地:愛知県名古屋市中村区平池町4-60-7)。

“料理長 特選食材・匠の技・おいしい”が競演するシェフの経験と技による色彩豊かなヘルシー鉄板焼「匠」と、“ヘルシー・ビューティー・フレッシュ”をコンセプトにオープンキッチンから提供される出来立て約50種類のお料理をライブ感あふれるスタイルで楽しめるbuffelestran「シェフズライブキッチン」では、2019年2月1日(金)~2月28日(木)の期間限定で『北陸三県を味わう 日本酒飲み比べセット』を販売いたします。



厳選した北陸三県(富山県・石川県・福井県)の銘酒とともに、「その時期に一番美味しいものを食べていただきたい」という料理長の想いが込められた絶品料理とのマリアージュを存分にお楽しみいただけます。富山県からは“銀嶺立山 雨晴 純米大吟醸”、石川県からは“加賀 藍 純米大吟醸”、福井県からは“黒龍 九頭竜 純米”を厳選いたしました。ストリングスホテル 名古屋で、北陸の幸と銘酒を味わいながら特別なひとときをお過ごしください。

◆◆本リリースに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 PR事務局(株式会社マテリアル内)担当: 島田/黒瀬/大矢

TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◆ホテルに関するお問合せ先◆◆

ストリングスホテル 名古屋 広報担当: 石川/岩田

TEL:052-589-0561/Fax:052-589-0563 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

# 『北陸三県を味わう 日本酒飲み比べセット』概要

■販売期間：2019年2月1日(金)～2月28日(木)

■販売店舗：

①1F/鉄板焼「匠」 ※定休日 木曜日

②2F/buffelestran「シェフズ ライブ キッチン」 ※定休日 無

■提供時間：

①鉄板焼「匠」

ランチタイム11:30～15:00(L.O.14:00)/ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)

②buffelestran「シェフズ ライブ キッチン」

ランチタイム11:00～14:30(L.O.13:00)/ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)

■料金：

①鉄板焼「匠」 2,400円(各60ml) ※税金・サービス料(12%)別

②buffelestran「シェフズ ライブ キッチン」 2,000円(各50ml) ※税金・サービス料(12%)別

■提供3種日本酒内容：

[富山県]

**銀嶺立山 雨晴 純米大吟醸(原料米:山田錦 精米歩合:37% 日本酒度:+1.0 酸度:1.1 アルコール度15～16)**

北陸最大の酒造石高を誇りながら富山県内でその九割以上が飲まれるという圧倒的な人気を誇り、日本酒の芳醇な香りと上質の米を丁寧に磨いて追求した品のある深い旨味を中心に、銀嶺立山シリーズの中では最も濃厚さを感じさせる味わいながら、スッキリとした喉越しと後口のキレの良さを持つ大吟醸。

[石川県]

**加賀鶯 藍 純米大吟醸(原料米:山田錦 精米歩合:50% 日本酒度:+4.0 酸度:1.4 アルコール度16)**

契約栽培した酒米の最高峰「山田錦」のみを使用し、伝統の技で丹念に仕込んだ純米大吟醸。「藍」と名づけ、藍色のボトルが表すようにリッチな風味をお楽しみいただけます。華やかさ・軽快さ・キメ細かさ・旨味のふくらみ・キレの良さが特徴の大吟醸。

[福井県]

**黒龍 九頭竜 純米(原料米:五百万石 精米歩合:65% 日本酒度:+4.0 酸度:1.3 アルコール度14.5)**

福井県産五百万石の米の風味を残しつつ飲みやすく仕上げ、旨味や苦味がバランス良く溶け合い、ほんのリフルーティーなすっきりとした味わいが特徴の純米酒。



▲北陸三県 日本酒飲み比べセットイメージ



**料理長 橋本 光一郎**  
おすすめのマリアージュ

・「鮮魚を使用した特製ビネガー  
オードブル」×「**銀嶺立山 雨晴  
純米大吟醸**」

・「北陸真鱈のグリル いしるともず  
くのアクセント」×「**加賀鶯 藍 純  
米大吟醸**」

・「料理長特選【伊賀牛】ロース」  
×「**黒龍 九頭竜 純米**」



**料理長 浅井 友章**  
おすすめのマリアージュ

・「富山黒作り ブラック炒飯」×  
「**銀嶺立山 雨晴 純米大吟醸**」

・「鴨つみれの治部煮中華風 バ  
リそば添え」×「**加賀鶯 藍 純米  
大吟醸**」

・「シナモン香る 福井県産とみつ  
金時のオープン焼き 発芽ハニー  
マスタード」×「**黒龍 九頭竜 純  
米**」

## <販売店舗概要①>

■場所： 1F/鉄板焼「匠」

■営業時間：

ランチタイム 11:30～15:00(L.O.14:00)

ディナータイム17:30～22:00(L.O.21:00)

■電話番号： 052-589-0787(レストラン代表)

■定休日： 木曜日

■HP： <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/takumi/>



## <販売店舗概要②>

■場所： 2F/buffelestran「シェフズ ライブ キッチン」

■営業時間：

朝食buffe (6:30～10:00 / 最終入店9:30)

ランチbuffe (11:00～14:30 / 最終入店13:00)

ディナーbuffe (17:30～22:00 / 最終入店21:00)

■電話番号： 052-589-0787(レストラン代表)

■定休日： 無

■HP： <https://www.strings-hotel.jp/nagoya/restaurant/chefslive/>

