

地元の魅力を発信！
名古屋観光ホテルで「東海3県日本酒めぐり」
～ロビーカウンターで愛知・岐阜・三重の日本酒を飲み比べ～

2023年度、“つなぐ”ホテルとして「旅を発信する」～The destination for journey～をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦一丁目19番30号、総支配人 中神章裕)では、1階ロビーカウンターで「東海3県日本酒めぐり」と題し、愛知、岐阜、三重の日本酒を提供いたします。

古くから日本酒の産地としても知られ、隠れた銘酒が多い地元の日本酒を通じて、豊かな地元の魅力を発信します。



■ 概要 ■

【開催日】 : 第1弾 2023年7月21日(金)・22日(土)
第2弾 2023年7月28日(金)・29日(土)
第3弾 2023年8月4日(金)・5日(土)

【開催時間】 : 15:00～19:00

【開催場所】 : 1階ロビーカウンター

【開催内容】 : 日本酒3種飲み比べセット 1,000円/単品 各500円

【スケジュール】：

<第1弾>

【愛知】勲碧酒造株式会社

勲碧 純米吟醸雄町 無濾過生原酒 R4by LIMITED など3種

岡山県産米、雄町100%使用。パインの様な芳醇な香りと膨らみある味わい。やや甘口。食前、食中酒向きです。



【愛知】東春酒造株式会社

東龍 純米大吟醸 玲瓏 など3種

『酒あまた飲めど東龍ハ又格別一杯又一杯風味津々美味陶然自ら到る桃源境』書家の頑痴庵南陽先生が東龍純米大吟醸を飲まれた折に筆をとり書かれたことばで、その書をラベルとして用いています。東龍純米大吟醸は書のことばのように格別です。一杯又一杯到る桃源境。



【愛知】山盛酒造株式会社

タカノユメ 純米大吟醸 ALL NAGOYA うすにごり など3種

ALL NAGOYA 純米大吟醸のうすにごりバージョンです。

甘味旨み酸味に多少の苦み。甘ったるくなくすっきりとしたにごり酒で、洋食や中華との相性も抜群。



<第2弾>

【愛知】原田酒造合資会社

特別純米 衣が浦若水 あらばしり など3種

酵母から発生する炭酸ガスもそのままの状態です。ビン内冷温熟成させた正真正銘のあらばしりです。



【岐阜】岩村醸造株式会社

幻の城 雫酒 生 など3種

岩村醸造の中で最も低い精米歩合の大吟醸。しぼる工程は無く、もろみの袋どりにて出来上がるこのお酒は洗練かつ高貴な味わいと香りを感じることが出来ます。



【岐阜】玉泉堂酒造株式会社

美濃菊 純米大吟醸 中取りしずく酒 など3種

静寂の中、緩やかに流れる時間。酒の味わいが開花するその時まで、じっくりと熟成させました。瓶囲い冷蔵熟成ならではの、張りつめた緊張感ある奥深い味わいをお楽しみいただけます。



<第3弾>

【愛知】澤田酒造株式会社

純米大吟醸 白老 知多の花露 知多山田錦三割五分磨き など3種

新発売。地元常滑産の山田錦を35%まで磨いて長期低温発酵で醸した純米大吟醸です。愛知県産米 愛知県酵母、愛知県の水と愛知の造り手、徹底的に愛知県にこだわったオール愛知県ブランドの純米大吟醸です。香り高くなめらかで軽快な味わいをお楽しみいただけます。



【愛知】山崎合資会社

夢山水十割 奥 生 初しぼり など3種

華やかな香りがあり、しかも出来るだけ濃いお酒を造りたい。この両立は極めて難しく夢のような話です。その夢が、長年の研究の末やっとかないました。



【三重】株式会社大田酒造

半蔵 純米大吟醸 神の穂 など3種

上品な吟醸香と柔らかな口あたり。優しい甘みと程よい酸味が特徴です。冷やしてワイングラスでお楽しみください。G7 交通大臣会合記念贈答品に選定。



※掲載写真はイメージです
※表示料金は税金・サービス料込です

■名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦 1-19-30）

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし、1936年12月16日に開業をしたホテルです。その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ（81.5m）を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして、新館営業を開始し、2023年に開業87周年を迎えます。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



■エスパシオエンタープライズ株式会社（本社：名古屋市中区錦 3-23-18 ニューサカエビル 8階）

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021年7月1日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

現在は、名古屋観光ホテルの他、関連事業として様々なレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

<報道関係者からのお問い合わせ先>

エスパシオエンタープライズ株式会社 マーケティング部 吉村

TEL：052-231-8090

Mail：pr-marketing@espacioenterprise.com