

愛媛の「mar」が銀座 で決まる!!



今年で3回目となる愛媛のお酒「mar」の審査会が、スペインバルを代表する銀座のペロで開催されます。

審査会後には、新しく決まった愛媛の「mar」とペロの料理長「新井 隆シェフ」とのコラボでマリージュをお楽しみ頂けるパーティーを開催いたします。

ペロのコース料理と愛媛の地酒飲み放題

限定35名 会費5千円

パーティー開催日 2014年6月4日 午後6時～

パーティー開催場所 104-0061 東京都中央区銀座6-3-12

BAR de ESPANA Pero (バル デ エスパーニャ ペロ)
TEL03-5537-6091



お問い合わせ先

愛媛県酒造組合 愛媛県酒造協同組合 (お申込み方法等は裏面に記載しています。)

790-0053 愛媛県松山市竹原3-16-12

TEL089-913-8030 sake@ehime-syuzou.com <http://www.ehime-syuzou>



愛媛の酒 統一ブランド

mar (マール) × スパニッシュ

相性体験プレス発表会開く

瀬戸内の純米酒と地中海の佳肴が奏でる絶妙のハーモニー
首都圏、そして世界市場を視野に新たな日本酒の楽しみを提案

瀬戸内の美酒が地中海の佳肴とマリアージュ。スペイン料理に合うと認定された愛媛の酒の統一ブランド「mar (マール)」の美味しさをメディア関係者に紹介するプレス発表会が11月6日の夕べ、東京中央区のスパニッシュ・レストラン「サンパウ」日本橋店(コレド日本橋 ANNEX)で開催されました。首都圏、そして世界市場をも視野に入れた「新たな日本酒の楽しみ方」に注目！



◀今年「mar」に認定された3タイプの純米酒。黄ラベルは生ハム、赤ラベルはパンコントマテ(ニンニクとマトをすり込んだパン)、青ラベルはエビのアヒージョ(ガーリックオイル煮)に合うタイプ。

・スペイン料理に合うと認められた愛媛産純米酒のみに許される称号

「mar(マール)」(スペイン語で「海」を意味する言葉)は、愛媛県酒造組合が実施する厳格な審査で「スペイン料理に合う」と認定された純米酒だけに許される称号です。認定制度は2012年から始まったもので、①愛媛県産米を100%使用していること、②愛媛県産の酵母を使用していること、③すべての工程が愛媛県内で行われていること、が出品の条件。審査では、酒の専門家や料理人などによってスペイン料理との相性が厳しく評価されますが、一度選ばれたからといって持ち続けられる称号ではなく、樽が違えば同じ蔵の酒であっても認定されるとは限りません。2012年は5種類の料理との相性審査で15点、今年は3種類の料理との審査で9点が認定され、現在県内20蔵が「mar」を出荷しています。



mar (マール) のロゴ
Select Sake in Ehime, Japan

参加申込

FAXにてご返信ください。
TEL・MAILでもお申込み
できます。

FAX 089-913-1371

TEL: 089-913-8030

MAIL: sake@ehime-syuzou.com <http://www.ehime-syuzou>

(フリガナ)
お名前

ご住所

TEL:

FAX:

メールアドレス: