



1月「ふゆ」のお食事会

with 賀茂鶴酒造株式会社

春夏秋冬、その日、その時のいちばんおいしいものと、おいしさをつくる「人」のお話を楽しむ会。
最終回となる第四回「ふゆ」のお食事会は、賀茂鶴酒造株式会社 総社氏 友安浩司さんをお迎えます。
寒い冬のひとときを、日本酒とパンで豊かに過ごす発想と工夫。
そして、冬にこそ味わっていただきたい、季節に寄り添う一皿を、どうぞお楽しみください。

- [日時] 2024年1月30日(火) 18:30 ~ 21:00
- [会場] 広島アンデルセン5F スカンジナビアホール
- [定員] 40名様 ※要予約
- [料金] おひとり様 14,000円

ANDERSEN
HIROSHIMA

みなさまとともに過ごす年のはじめの食卓を一緒に作ってくださるのは、
2023年で創業150周年をむかえられた、賀茂鶴酒造株式会社様。
異なるように見えて、「発酵」というつながりを持つ、日本酒とパン。
時がどんなに移ろうと、守るべき格式ある伝統と新しいおいしさを繋ぐ想いを、
日本酒、料理、パンを通してお届けします。
「発酵」というつながりを一緒に楽しむことで生まれるおいしさ。
そして、日本酒の原料となる米と水を使用した滋味に満ちた「ふゆ」の一皿を、
どうぞ、ご堪能ください。



総社氏 友安 浩司さん

1965年東広島市生まれ。1986年入社。16年の修業の末、
2002年御菌醸造蔵の社役に就任。
2009年には出品した5品評会のすべてで1位に当たる評価を受けた。
【全国新酒鑑評会 通算11回 金賞受賞】(2023年現在)

Menu

氷魚のエスカベッシュ 酒粕バターークルトン添え

ノルウェー産サーモンのマリネ 北海道産はたて貝柱のタルタル
ポーピエット仕立て お酒のムスリーヌソース

鱈の白子のフランと蕪のスープ ナージュ仕立て

カナダ産活きオマール海老と冬野菜のフォンデュ

賀茂鶴酒米のリゾット

酒粕ムースと生姜のジュレ 梅酒梅クーヘンを添えて

日本酒

瓶内二次発酵純米酒 SPARKLING SAKE 光壽

純米吟醸 一滴入魂

生貯蔵酒 冷温「蔵生」囲い

純米大吟醸 広島錦

Bread

広島・西条の水を使用したトラディショナルサワーバゲット

酒粕発酵種のブリオッシュ

酒米粉のカンパニー

Shun
Andersen!

「ふゆ」は日本酒の季節。酒蔵では新酒の香りが漂い、食卓では日本酒がそっと料理に寄り添います。広島アンデルセンさんが、この冬しか味わうことができない日本酒や酒粕を使った心温まる素敵なお料理をご用意してくださいました。心を込めて醸した、個性豊かな4種類のお酒とともに、一期一会を一緒に楽しみましょう。

賀茂鶴酒造株式会社 醸造蔵総社氏
友安 浩司さん

季節の移ろいを、食卓を通してお届けしたいという想いでスタートしたこのお食事会も、締めくくりとなりました。総社氏 友安さんと初めてお会いした時に感じたのは、これまでも、これからも愛される酒づくりへの想い。日本酒、料理、パンそれぞれの組み合わせや素材を大切に選びぬいた、今だからこそ味わっていただきたい「ふゆ」の食卓をご用意してお待ちしております。

広島アンデルセン 総料理長
上田 達生

「米と小麦」「麴とパン酵母」の違いはありますが、「発酵」の状態を見極め、手塩をかけることはパンづくりに通じています。作り手として、本質を追い求め続ける大切さを改めて感じながら、冬ならではのパンを心を込めて焼き上げます。賀茂鶴酒造様×広島アンデルセンが表現する、広島の「ふゆ」の景色が広がる食卓にご期待ください。

広島アンデルセン ベーカー長
平岡 憲治

INFORMATION

ご予約・お問い合わせは、広島アンデルセンのWEBまたはお電話にて承ります。

電話(082)247-2403(代) 受付時間 10:00~19:00



ご予約は、こちらから

満20歳未満の方、お車でお越しの方のご利用はできません。
20歳以上の年齢であることを確認できない場合には酒類を販売しません。
表示価格は、税込価格です。

ANDERSEN
HIROSHIMA



最新情報は公式WEBサイトやSNSで
随时お届けします。



広島アンデルセン
〒730-0035 広島市中区本通7-1 電話(082)247-2403(代)
公式WEBサイト: www.andersen.co.jp/hiroshima/