

レストラン東京 The Night of Shochu

焼酎と「健康」講話の夕べ

カンボジアでは珍しい焼酎をそろえ、飲み比べをしていただきます。焼酎のテイスティングはめったにない機会。

気に入ったお酒はその場で特価にて購入いただけます。焼酎に合うおつまみもご用意します。

また、「ケンクリニック」の奥澤健ドクターに、「健康に良いお酒の飲み方」をお話しいただきます。

ドクターもお酒が大好き。上手なお酒の楽しみ方を知るための、大人のイベントです。

定員 40 名様なので、お早目にお申込みください。

※ご紹介する焼酎は卸売もいたします。ご相談ください。

6月27日(金) 午後7時～

(健康講話は午後7時半ごろ開始)

お一人様 \$25.00 (九州郷土料理付き、税込)

レストラン東京

プノンベン経済特区入口 Tel. 023-968-023

お申込み、お問い合わせは下記のいずれかに、メールでお願いします。

件名に「焼酎イベント」とご記入のうえ、

①お名前 ②ご連絡先 ③参加希望人数——をお知らせください。(定員 40 人、先着順)

レストラン東京 ma-seguchi@keiaisha.co.jp (瀬口)

月刊誌「プノン」 phnommagazine@gmail.com (木村)

テイスティングでご紹介する焼酎



金霧島
冬虫夏草酒
宮崎・霧島酒造

古来より健康に役立つと珍重されてきた冬虫夏草と、霧島酒造の本格焼酎「黒霧島」が出会いました。冬虫夏草由来の深いコクとマイルドでやわらかい口当たりが特徴です。2007年の発売以来、「霧島通販蔵」で不動の人気ナンバーワン健康酒。



魔王
鹿兒島・白玉酒造
超高級プレミアム焼酎

森伊蔵、村尾と並ぶ高級プレミアム焼酎「3M」として知られている魔王。魔王はクセがなく飲みやすい口当たりで女性からも人気があります。仕込みには日本酒に使用する黄麹を使用しているため、柑橘類のようなフルーティな香りを感じることができます。



農林二
鹿兒島・山元酒造
昔芋の味と香り

昭和初期に主に栽培され、今では、幻の品種となったサツマイモ「農林二号」を山元酒造の農業法人「焼酎蔵ファーム」で栽培し、原料に使用しました。常圧蒸留にこだわる蔵元ならではの芋焼酎のパンチ力を感じさせる独特の風味、味わいです。



いも神
鹿兒島・神酒造
芋麦ブレンド

減圧蒸留機で蒸留した麦焼酎をブレンドすることで、独特の味わいに仕上がっています。華やかな香りと甘みだけを巧みに引き出しています。口に含むと、まず芋の甘味が広がり、その後から麦の芳しさが追いかけてくるようです。

※上記以外に、米、麦、黒糖の焼酎もご用意いたします。 ※テイスティングとご用意したおつまみ以外のお料理やお酒もお楽しみいただけます(別料金)。

健康講話「おいしく焼酎を飲むために」午後7時半ごろ～

講師：奥澤健先生(ケンクリニック) 医学博士。東京医科大学卒、東京医科大学大学院卒。山王病院呼吸器センター医長、国際医療福祉大学臨床医学センター准教授、長崎大学熱帯医学研究所。2010年2月、プノンベンに「ケンクリニック」をオープン。

企画・協力