

レストラン東京 The Night of Shochu 焼酎と「健康」講話の夕べ おかげさまで盛況でした！

6月27日(金)、プノンペン経済特区入口の「レストラン東京」で開かれた焼酎のテイスティングには、40名の皆様にご参加いただきました。ありがとうございました。7種類もの焼酎の試飲、吉川料理長心づくしの九州郷土料理のおつまみ、ほろ酔いドクター・奥澤健先生の楽しくてタメになるお話。ご参加のみなさんには、いずれも堪能していただけたようです。

今回、場所がプノンペン経済特区で中心部からは離れておりましたが、参加者は多くが経済特区外にお勤め・お住まいの皆様。中には「初めてここまで来た」という方もいらして、ふだん交流する機会がない日本人同士の出会いの場にもなったようです。

＜焼酎試飲＞

今回ご用意した焼酎は、芋焼酎を中心に「金霧島」「魔王」「農林二号」「いも神」、比較していただくために黒糖の「朝日」、米の「しろ」、麦の「いいちこ」でした。特製のランチョンマットをご用意し、焼酎の特徴が分かるようにいたしました。

この日は、レストラン東京さんの特別のはからいで、芋焼酎4種類を特別価格でご提供しました。超プレミアム「魔王」も特価とあって、最後はボトル買いされる方も多くいらっしゃいました。また、おつまみとして用意した九州郷土料理も大好評でした。ふだんのメニューにはありませんが、ベテラン料理長の吉川さんが焼酎に合うように、と特別に腕をふるいました。

レストラン東京
プノンペン経済特区(PSZ)入口

焼酎と健康講話の夕べ 2014年6月27日(金)

<p>芋 魔王</p> <p>魔王(鹿児島・白玉焼酎) クセがなく飲みやすい、かんきつ類のよみフルーティな香り。料理、おつまみと合わせるのに最適な焼酎。 本日特価 720ml \$1.20 グラス \$1.2</p>	<p>芋 金霧島</p> <p>金霧島(宮崎・蒸気焼酎) 宮崎の山麓で蒸かされた赤土と「黒霧島」系いもがブレンドされたやわらかい口当たりが特徴。 本日特価 900ml \$0.90 グラス \$7</p>	<p>芋 農林二号</p> <p>農林二号(鹿児島・山元焼酎) 300まつまい品種「農林二号」を特産。原料に、常在蒸留にこだわることから、酒質が非常にクリア。 本日特価 720ml \$0.64 グラス \$7</p>	<p>芋 愛 いも神</p> <p>いも神(鹿児島・神焼酎) 鹿児島産で選んだ芋を蒸留してブレンドすることで、独特の風味と、深い甘味。喉の乾きはさっぱり。 本日特価 900ml \$0.98 グラス \$8</p>
---	---	--	--

テイスティングに用意した焼酎は、お酒・お料理は通常のメニューから個別にご注文いただけます(別料金)。

<p>黒糖 朝日</p> <p>朝日(奄美喜界島)</p>	<p>米 しろ</p> <p>しろ(熊本)</p>	<p>麦 いいちこ</p> <p>いいちこ(大分)</p>
--------------------------------------	----------------------------------	--------------------------------------

本日のおつまみ

- ・手子菜鍋(熊本)
- ・川かき炙り(大分)
- ・筑前煮(福岡)
- ・鶏炭火焼(宮崎)
- ・さつま揚げ(鹿児島)

料理長: 吉川 拓司

協力: Ken Clinic 企画: Phnom © STARTS

ランチョンマット



当日のテーブルセッティング

<健康講話>

テイastingが始まったところで、いよいよ奥澤健先生（ケンクリニック院長）による「焼酎と健康」のお話。この日のために、スライドまで用意していただき、焼酎の歴史、なぜ体にいいか、どんな飲み方をしたらいいのか、をお話しいただきました。

実は健先生、大のお酒好き。会の開始から1時間ほどたっていましたので、ほどよくお酒がまわったところでのご登場、となりました。冒頭、「ほろ酔いでプレゼンをしたのは初めてです」とひとこと。先生が「焼酎はプリン体がゼロに近い」「糖質はゼロでダイエットにいい」と話すたびに会場から「おおー！」と歓声上がり、まるでコンサート会場のような盛り上がり。和やかで楽しい時間となりました。



なお、この日ご紹介した芋焼酎4種（魔王、金霧島、農林二号、いも神）は、レストラン東京で常時販売しております。また、卸売もしているとのことです。どうぞご利用ください。

レストラン東京
電話023-968-023（担当：瀬口さん）
日曜定休

昨年の「ワインテイasting」に続き、「焼酎ナイト」もおかげさまで大好評でした。これからもスターツ・カンボジアは、「ブノン」と連携して豊かなカンボジアライフのお手伝いをしてまいります。第三弾も検討しておりますので、これからのお知らせにぜひご注目ください！