

# 手島 麻記子と坂上あきによる、 日本酒とチーズを楽しむ会 @神田 豊島屋酒店

伝統的な発酵食品である日本酒とチーズ。  
その多様性に富んだ味わいの魅力を、ペアリング  
と共に、東京モダンスタイルの立ち飲みで、  
和気あいあいと気軽に楽しんでみませんか。



スペシャルゲストの蔵元さんと共に、食文化研究家・日本酒スタイリストの手島  
麻記子と、チーズプロフェッショナル協会副会長の坂上あきが、選りすぐった日  
本酒とチーズについて、ペアリングについて、それぞれの立場から、ビギナーの  
方々にもわかりやすい、とっておきのお話しをご用意してお待ちしております。



ゲスト：豊島屋本店  
16代目当主  
吉村 俊之氏



チーズの他に、スペシャル  
メニューの江戸の豆腐田楽も  
味わって頂けます。

## 第1回：江戸の酒とチーズ

開催日：8月20日（土）15:00-16:30

定員：10名 参加費：5,000円（税込み）

日本酒：創業者の名前を冠した「十右衛門」  
シリーズの定番酒(火入れ)と、  
季節限定酒「十右衛門 直汲み」(生酒)、  
江戸時代から続く秘伝レシピの「白酒」

チーズ：都市酪農を応援するチーズ職人の貞光氏  
が作る、日比谷Good Cheese Good Pizza  
の東京産ミルクを使ったモッツアレラ  
とリコッタ、フランス産コンテ

## 第2回：神田の酒とチーズ

開催日：9月10日（土）15:00-16:30

定員：10名 参加費：5,000円（税込み）

日本酒：神田の飲食店さん限定酒「利他 特別純米酒」  
(無濾過生原酒)と、神田の酒屋さん限定酒  
「利他純米大吟醸」と「利他 特別純米酒」、  
今話題の麴のリキュール「Me(ミー)」

チーズ：北海道ニセコチーズ工房のチーズ3種  
二世古 雪花 【sekka】 パパイヤ&パイナップル(フレッシュ)  
二世古 空 【Ku:】 (ブルー)  
二世古 椀 【momiji】 (ハード)



北海道ニセコチーズ工房の  
バイタリティ溢れる生産者  
近藤氏が手掛ける各種のチーズ。



ゲスト：神田豊島屋  
取締役社長  
木村 倫太郎氏

お申込みは、  
参加希望の回、お名前、参加人数を明記の上、[info@saishokukenbi.com](mailto:info@saishokukenbi.com)まで。  
お申込み順、定員になり次第締め切りとさせていただきます。