

暮らしを彩る 日本酒ペアリング

Sake & Local Foods Pairing 開催のお知らせ

ひとつの地域をテーマに、日本酒ペアリングを通じたあらたな楽しみ方を学ぶ、**Sake & Local Foods Pairing**（通称サケロフ）の今回は、＜Tokyo＞がテーマです。

驚くような東京産の原料を使って醸される、**23区**内唯一の酒蔵「東京港醸造」のクラフト**Sake**と、都内の国産チーズ工房のパイオニアである渋谷「**CHEESE STAND**」のクラフト**Cheese**は、共に都会のなかでの＜出来たて＞にこだわった、洗練された高品質な味わいです。

日本酒とチーズ、それぞれの味わいを、温度帯を変えた日本酒や、あらたな食材のトッピングによる＜味変＞などによる、奥深いペアリングワールドで皆様の食卓をさらに豊かに彩ります。



写真 CHEESE STAND HPより（イメージ）



写真 東京港醸造 HPより（イメージ）

開催日： 2025年 10月18日（土）
時間： ① 15:00-17:00 ② 18:30-20:30
各回定員：5名（最少催行人数3名）
参加費： ひとり10,000 円（税込み）
開催場所：彩食絢美オフィス内キッチンラボ
（渋谷区千駄ヶ谷）
主催：彩食絢美のライフスタイル倶楽部

講師：手島 麻記子
JSS 日本酒スタイリスト
SSI 名誉唎酒師酒匠
食文化研究家



ゲスト講師：坂上 あき氏
チーズ プロフェッショナル協会
会長



冷と爛、チーズの味わい
はどう変わる？



国産チーズの
味わいの魅力とは？



当日の日本酒とチーズ

- ・「東京港醸造」の日本酒3種と「剣菱」の熟成酒1種
- ・＜CHEESE STAND＞のチーズ4種



◇お申込みは左上のQRコードから、メッセージ欄にご希望の時間帯をご記入の上、お願いします。