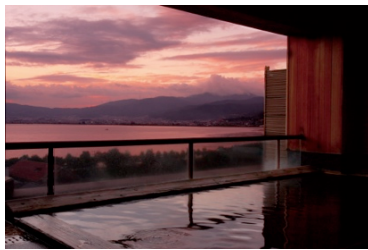


創業 105 周年記念 油屋旅館×諏訪五蔵
「諏訪五蔵の日本酒と信州美食を楽しむ夕べ」
第 4 回：9 月 9 日（土）「本金」（酒ぬのや本金酒造株式会社）
～日本酒、美食、そして温泉を堪能する～



アゴラ・ホテルアライアンスの上諏訪温泉 油屋旅館（総支配人：木谷 恭子 所在地：長野県諏訪市湖岸通り 3-4-16 客室数：36 室）は、創業 105 周年を記念して開催をしている、諏訪五蔵とコラボレーションするイベント「諏訪五蔵の日本酒と信州美食を楽しむ夕べ」の第 4 回を、2017 年 9 月 9 日（土）に開催いたします。

■ 本当の一番（金）の酒を醸す「本金」

本金の歴史は、宝暦 6 年（1756 年）、創業者である宮坂伊三郎が酒株を譲り受け、酒造業を始めたのが始まりです。看板商品である「本金 からくち太一」の由来となった、富士見乙時出身（現・諏訪郡富士見町乙事）の北原太一氏は、高校卒業後本金へ蔵人としてくるようになり、それから本金一筋で 50 年以上醸し続けました。平成 20 年（2008 年）に蔵元である宮坂恒太郎杜氏へ引き継ぎ、本金の名前の由来に込められた「本当の一番（金）の酒を醸す」ことを目指し、お酒を醸造しています。

年間の製造量は 100 石強（※）の極少量という本金。辛口から旨口まですっきりとした風味と味わいが楽しめるお酒を生み出しています。平成 15 年（2003 年）には、全国新酒鑑評会金賞を受賞いたしました。（※）1 石=180 リットル、100 石=18,000 リットル

当日は、本金の日本酒と相性のあった会席料理、そして当館自慢の源泉掛け流しの内湯「八重垣風呂」と、遠く北アルプスまでも眺望できる展望露天風呂を心ゆくまでお楽しみください。



（本醸造 太一）

〈諏訪五蔵〉

諏訪市の甲州街道沿いに、わずか 500m の間に立ち並ぶ 5 軒の酒蔵、「本金」（酒ぬのや本金酒造株式会社）、「舞姫」（株式会社舞姫）、「麗人」（麗人酒造株式会社）、「横笛」（伊東酒造株式会社）、「真澄」（宮坂醸造株式会社）。

「諏訪五蔵」として、霧ヶ峰高原から湧き出る良質な伏流水と澄んだ空気、冷寒な気候風土、これらの自然条件を熟知し、伝統の技に磨きをかけ、互いに切磋琢磨を繰り返しながら、日本酒の町、諏訪の象徴として今も存在し続けています。

信州 諏訪湖 上諏訪温泉 油屋旅館は、アゴラ・ホテルアライアンスのビジョンである「美しい日本を集めたホテルアライアンス」のもと、恵まれた立地とスケールメリットを最大限に生かし、地域に貢献できる宿を目指して参ります。

【本件に関するメディアからのお問合せ先】

株式会社アゴラ・ホスピタリティーズ ブランドデザインチーム PR：浦辺・鈴木

E-mail:pr@agorahospitalities.com TEL:03-3436-1860

〒105-0001 東京都港区虎ノ門 5-2-6 虎ノ門第 2 ワイコービル 7F

－ 第 4 回 諏訪五蔵の日本酒と信州美食を楽しむ夕べ 概要 －

日 程：2017年9月9日（土） / 本金（第4回）

11月 / 真澄（第5回）※日程未定

時 間：19:00～21:00（受付 18:30～）

料 金：5,000円（1名様・消費税込み）

内 容：本金の歴史

日本酒の説明（酒ぬのや本金酒造株式会社 宮坂眞一氏）

お料理説明（油屋旅館 斉藤料理長）

日本酒にあった特別会席料理

宿泊プラン：10,000円～

（2名1室お一人様1泊2食・消費税込み/別途入湯税150円）



料理写真イメージ



純米吟醸 美山錦



純米酒

【お客様からのお問合せ先】

上諏訪温泉 油屋旅館

TEL:0266-52-2222