

「からたんバル」開催概要

- 日時 2018年10月16日（火） 16:00～23:00（22:00 LO）
17日（水） 16:00～22:00（21:00 LO）

- 会場 丸の内ビル 1Fスペース及びMarunouchi Café × WIRED CAFE
（東京都千代田区丸の内2-4-1 丸ビル 1F）
※丸ノ内線東京駅 直結、千代田線 二重橋前駅 直結、JR東京駅 徒歩1分
JR京葉線 東京駅 徒歩4分、三田線 大手町駅 徒歩3分



- 主催 大関株式会社（問い合わせ先TEL：0798-32-3015）

- 内容
 - ①**蔵元直送!! 辛丹波生原酒と兵庫県の食材を使った料理を2種類のセットでご用意**
 - ・マリアージュセット（Aセット or Bセット）500円チケット1枚
兵庫県でアトリエを開くフードデザイナー中本千尋さん監修の兵庫食材（穴子、和牛、いちじく、黒豆）を使用したピンチョスを生原酒とセットで提供。
 - ・飲み比べセット 500円チケット1枚
辛丹波生原酒、辛丹波、辛丹波生貯蔵の飲み比べセット
 - ②**SNS投稿で「辛丹波」1杯をもらえなくプレゼント**
 - ・「からたんバル」をご利用いただき、「#からたんバル」もしくは「#辛丹波」のハッシュタグを付けて投稿いただくと、もらえなく1杯プレゼント！
 - ③**辛丹波ガチャに挑戦**
 - ・500円チケット2枚で1回チャレンジできるガチャ登場！
豪華賞品多数ご用意しております。

■ マリアージュセット (Aセット or Bセット) 500円チケット1枚

蔵元でしか味わえない辛丹波生原酒と、生原酒に合う兵庫県食材にこだわった料理をお楽しみいただけます。

Aセット

『穴子と玉ねぎのピクルス 蓮根のリゾットと共に』

赤穂市産の穴子に、三田の蓮根のピュレともち麦を合わせたリゾットに、食感と酸味のアクセントとして、紫玉ねぎのピクルスを添えて。香りに実山椒を。

『いちぢくとフロマージュ 山椒味噌を添えて』

兵庫県産いちぢくのプチプチした食感にほのかな甘味。フロマージュフレのまろやかさとほのかな酸味に、三田産コリンキーのシャリシャリ食感が面白い一品。山椒味噌の香りと塩味が味のアクセントに。



Bセット

『和牛ローストビーフ ジャガイモのピュレ スパイスの香り』

兵庫県を代表するブランド和牛ならではの旨味や力強さを三田市産ジャガイモのコクと合わせました。

醤油や味噌をベースとした特製のスパイスソースと共に。

『酒粕レーズンのタルティーヌ 黒豆を添えて』

旨味を凝縮した濃厚な酒粕バターにレーズンとハチミツをサクサクのバケットと合わせて。篠山の黒豆の甘露煮と共に。



■ 飲み比べセット 500円チケット1枚

3種の「辛丹波」(辛丹波生原酒・辛丹波・辛丹波生貯蔵)の飲み比べができるセット。



【料理監修】フードデザイナー 中本千尋

フレンチレストラン、大学の調理師学科アシスタントなどを経て独立。レッスンやケータリング、メニュー監修、レシピ開発など食のシーンをデザインする。

兵庫県の畑と湖に囲まれた食のアトリエをオープン。そのアトリエでは紹介制の季節に沿ったお料理会、料理人とのセッションなど、食の楽しみ方を提案。

また、spice of life をテーマにスパイスの可能性を探求しながら移動型スパイスカレー屋を営んでいる。

「辛丹波 (からたんば)」について

1988年に発売以来30年間愛され続けているロングセラー商品。

辛丹波は「冷やすと酸味が際立つ、すっきりとした味わい」「爛すると、旨みが際立つキレのある味わい」で、冷でも爛でもお飲みになる温度帯によって味わいの違いを楽しめるのが最大の魅力です。

今回は、味わいの違いが楽しめる3種類の辛丹波を冷酒でご用意しております。ぜひこの機会にお楽しみください。

・生原酒・・・お酒をしばったままのフレッシュ感とキレの良さは抜群です。通常の辛丹波より、アルコール度数が高い分、旨みが凝縮されています。

・生貯蔵・・・辛丹波の特長“しっかりした口当たり、キレのある辛口の後味”をもちつつ、生貯蔵酒特有のさらりとした清涼感のあるフレッシュな香りを口中でお楽しみいただけます。

●辛丹波30年のご愛顧プレゼントキャンペーン実施中

辛丹波720ml瓶詰、辛丹波30周年限定醸造720ml瓶詰に添付されている専用応募ハガキに必要事項を記入し応募いただくと、抽選で、30種類の中から選べる、兵庫県食材グルメを90名にプレゼント。

詳しくは大関ホームページで。 <https://www.ozeki.co.jp/karatanba/cp/index.html>