

# 柳橋飼商店 第53回 日本酒友の会

## 千年匠味会 —京会席料理と新米吟醸酒のアリアージュ—

千年の古都京都で宮中・公家の料理・禅宗の精進料理・茶道の懐石料理・武家の大膳料理・庶民のおぼんざい等々色んな料理の系譜をたどりながら今日の京料理が形成されていて歴史の重みを感じます。一方、フランス料理のフルコースでは一品毎に異なったワインが供されます。一つのワインですべての料理をおいしく頂けない側面があるからです。日本料理では、一つの日本酒でもBestではなくてもまあまあすべての料理を最低限食べる事が出来ます。日本人の多神教・あいまい性にも相通するかも知れません。ちまたで「京料理は一流だが御酒は今一気にもとめていなら」と言われたりしていませんか。

京会席料理の宴席でも食べながら飲み杯を重ねながら御料理も味わい高め合いながら浑然一体として楽しみたいものです。もっと供される日本酒にもこだわりを持って。料理と酒がそれぞれ別々の流れではなく、相寄り添ってでも日本酒はあくまでも脇役に徹しそれでいて影響(含える存在として一つの川の流れが形成される事を念じています。

当日は、京会席料理の下鴨福助さんと須藤本家(柳) (筑城県笠間市)さんにご協力頂きます。ちなみに須藤本家(柳)さんは断つた日本最古酒蔵平安時代末期創業ご当主須藤源右衛門蔵元55代目新米酒も造るが新米吟醸酒と新米大吟醸酒のみ醸すこだわりの酒蔵。若い方にも本格京会席を是非楽しんで下さい。お待ちしております。

23.8.20

柳橋飼商店  
上野大宮通森内ビル1F  
TEL 441-3885  
FAX 441-3870

### 記

日時:平成23年9月18日(日)  
17時～(受付:16:30～)

場所:下鴨福助さん  
左京区下鴨西高木町37  
TEL 781-8274

会費:10,000円

下鴨 至大膳	浴衣 中高 東柳川橋	高木町 至森	下鴨 至森
北 本 通	大 路 通 N 4		

★9/14(木)を一回の申込締切としますが、定員30名に女次第締切らせて頂きます、お電話でも良いて必ず事前申込下さい。

日本酒友の会第53回  
千年匠味会  
申込書

住所: \_\_\_\_\_  
氏名: \_\_\_\_\_  
電話番号: \_\_\_\_\_