



長い歴史と豊かな自然に培われた福井の逸品。奥井海生堂の昆布と黒龍酒造の日本酒に脇屋友詞の中国料理が出会い、究極のコラボレーションが実現しました。中国料理の伝統と日本の食材の融合を追及し続ける脇屋友詞の真新しい料理の数々をご堪能ください。



奥井海生堂の専用昆布蔵で熟成された秘蔵の昆布と、入手困難で知られ“黒龍四天王”と呼ばれる超限定品がお目見えします。

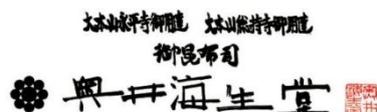
開催日：2010年7月20日（火）21日（水）  
開 宴：18：30（会場18：00）  
会 費：25,000円（お食事・お飲物・税サ込）

◆お問合せ・ご予約◆  
Wakiya一笑美茶樓 03-5574-8861

## 奥井海生堂 × Wakiya一笑美茶樓 × 黒龍



文化元年(1804年)創業。  
初代蔵元 石田屋二左衛門以来、手作りの日本酒を追求してきた黒龍。水質に優れた土地柄や松岡藩が奨励したこともあり、全盛期の酒蔵は17を数えました。  
七代目蔵元水野社長は、ワイン同様に日本酒を熟成できないかと試行錯誤を続ける一方で、少量で高品質な酒造りだけを追求しています。  
古来より、酒とはハレの日に欠かせないもの。日々仕事に励む人々が数少ない祝祭の場で口にするものでした。そんな伝統的な文化である日本酒の良質な部分を守り続けています。



明治四年創業。  
天然の良港である敦賀は、江戸の昔から松前交易(北海道交易)の中継地、いわゆる関西の玄関口として栄えてきました。創業者の士族奥井半吾は、いち早く良質な昆布を取り扱い、加工製造も手がけ、昆布商の基礎を固めました。  
高品質な昆布は、そのうま味をさらに増すために、専用昆布蔵での熟成がなされています。蔵でおしろに囲われて熟成された昆布は磯臭さや昆布臭が取り除かれ、『蔵囲昆布』として実に深い味わいを持ちます。