



伊藤酒造株式会社

伊藤酒造株式会社

よっかいちガストロノミー
2023

伝七郎 日本酒会

Vol.1

Jokkaichi
Gastronomie

四日市の酒蔵×四日市の萬古焼との饗宴

「飲・食・器」四日市を四日市で楽しむ



四日市の認定ブランド「酒水+貨店」の商品も使用します



四日市の酒で「飲んで美味しい」。食と地酒のペアリングで「食べて美味しい」。萬古焼の器で「目で美味しい」。
「飲・食・器」四日市を四日市で楽しむ「よっかいちガストロノミー」開催。
日本酒に合う料理をご用意しております。内容につきましてはお問い合わせください。

12/16 (Sat) ・ 17 (Sun)

予約制

料金 ランチ お一人様 ¥15,000 (税サ込み)
ディナー お一人様 ¥18,000 (税サ込み)

定員 各日限定30名様
※定員になり次第、締め切りとさせていただきますので、お早めにお申込ください。

会場 伝七郎「大広間」(三重県四日市市高砂町6-12)



⇒ 萬古焼の器で楽しむ至高の料理 ⇐



16 (Sat) ディナー 18:00~20:30 (17:30~受付)

17 (Sun) ランチ 12:00~14:30 (11:30~受付)
ディナー 18:00~20:30 (17:30~受付)

※17日のディナーは料理内容は同じですが、器は萬古焼ではございません。

参加蔵元について

当日は、蔵元が直接お酒の説明をいたします。

伊藤酒造

創業1847年の伊藤酒造。三重の地酒として三重県産の原料にこだわり、永く親しまれた伝統的な味を守りつつ、安全安心な三重の旨し酒を探索している蔵元です。



〈提供酒〉
UZUME AWAZAKE
UZUME Elegant 純米大吟醸
UZUME 山鹿特別純米

宮崎本店

四日市市楠町で1846年に創業した宮崎本店。品質本位を目標に掲げ、清酒「宮の雪」や「キンミヤ焼酎」など、積み重ねた酒造りの歴史と技術を今に伝えています。



〈提供酒〉
GREEN BADGE 純米酒吟醸生原酒
WHITE BADGE 山鹿仕込特別純米生原酒

伝七郎について

東洋紡の創始者「伊藤伝七」の別邸として、明治29年(1896年)に移築されて以来、渋沢栄一をはじめとする多くの政財界の偉人や文化人が集い、現在も文化交流会館として運営されています。玄関棟とさつき棟は、国の登録有形文化財に登録されています。



伝七郎

〒510-0042 三重県四日市市高砂町6-12
営業時間:11:30~14:00・17:00~21:00
定休日:月曜定休

ご予約はこちらへ

TEL.059-351-2491

協力:(株)伊藤酒造、(株)宮崎本店、(一社)四日市観光協会