

瑞鷹
純米大吟醸
使用

熊本新おみやげプロジェクト“究極の日本酒ケーキ”

「FUARI/ふあり」熊本駅初登場!

@九州 PREMIUM アミュプラザくまもと店

JR九州リテール株式会社は、熊本のトップレベルの作り手が集まり、構想から半年かけて生み出した究極の日本酒ケーキ「熊本大吟醸酒ケーキ FUARI/ふあり」を本年1月28日(金)から九州 PREMIUM アミュプラザくまもと店にて販売いたします。

熊本の素材を贅沢に使ったお土産を開発したいと考えた「antica locanda MIYAMOTO (アンティカ・ロカンダ・ミヤモト)」宮本シェフの声掛けで洋菓子の名店「MAISON de KITAGAWA (メゾン・ド・キタガワ)」そして熊本の老舗酒蔵の「瑞鷹酒造」のコラボレーションが実現! 香りも華やかな極上の酒ケーキを是非ご賞味ください。

【概要】

販売開始：2022年1月28日(金) ※品切れしている場合はご了承ください。

場 所：九州 PREMIUM アミュプラザくまもと店

販売商品：「熊本大吟醸酒ケーキ FUARI/ふあり」 2,500円税込



※商品イメージ画像

ふあり/FUARIは
「純米大吟醸 銀」を使用しています。

<antica locanda MIYAMOTO (アンティカ・ロカンダ・ミヤモト) について>

熊本市中央区新屋敷にあるイタリアン。オーナーの宮本シェフは2011年農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」を最年少で受賞。「食材、職人を守るのはレストランの役目」「熊本を食の大地、熊本にしたい」という想いから、地元熊本の食材にこだわり、料理人と生産者を繋ぐ活動にも長年尽力されています。

<MAISON de KITAGAWA (メゾン・ド・キタガワ) について>

熊本市南区田迎にある人気洋菓子店。「良い素材と生産者との出会いを大切に」自分の目で見て、生産者と対話し、納得した素材だけを使用したお菓子作りにこだわり、熊本素材を使った様々な洋菓子を販売しています。

<瑞鷹(ずいよう)酒造について>

肥後細川藩の米の集積地として栄えた熊本市南区川尻に、1867年に創業。赤酒を唯一の地酒として製造していた当時の肥後(熊本)で、いち早く清酒の製造に取り組んだのが瑞鷹酒造。「純米大吟醸 銀」は「山田錦」を48%まで磨き上げ、仕込んでおり米の旨味が広がり、品よく香る吟醸香が特徴です。