

報道関係各位

株式会社 名古屋東急ホテル

〒460-0008 名古屋市中区栄 4-6-8

## モルト キュイジーヌ Malt & Cuisine (秋) サントリーと名古屋東急ホテルのコラボレーションイベント

名古屋東急ホテル(名古屋市中区栄、総支配人: 富樫 進)では、サントリーチーフブレンダーの  
輿水精一氏を迎えウスキーセミナーと洋食、和食、中華の3料理長によるスペシャルメニューとの  
コラボレーションを楽しんでいただくイベントを行います。

開催日	9月16日(火)
時間	部 14:00-16:00 部 18:30-21:00
場所	3階 宴会場 ルネッサンスの間
料金	部 ¥5,000 (ブッフェ料理・お土産・サービス料・税金込) 部 ¥15,000 (洋・和・中コース料理・飲物・サービス料・税金込)
内容	部 ウスキーセミナー『響 ブレンディッドウスキーセミナー<食とのマリアージュ>』 部 フレンチ 鈴木博明、日本料理 川越文雄、中国料理 小久江昭雅の3料理長による スペシャルメニューとウスキーのコラボレーション

サントリーチーフブレンダー 輿水精一(コシミズ セイイチ)

1973年サントリー入社

1985年山崎ディスタリリー(現山崎蒸留所)へ(貯蔵担当)

1999年からブレンダー室主席ブレンダー

世界的なコンペティションでトロフィーを受賞した「響30年」(1997年発売)をはじめ、「山崎50年、同30年」など様々なサントリーウスキーの開発・ブレンドに携わる。竹墨濾過製法やミズナラ樽による熟成香味研究などオリジナリティーの高い技術革新も行ってきた。

2004年には英国の酒類コンペティション International Spirits Challenge(ISC)の審査員に日本人ではじめて選ばれた。



この記事に関するお問い合わせはマーケティング 神田・三宅までお願いいたします。

TEL : 052-251-2411 E-MAIL : mk@nagoyatokyu.com