

モルディブのラグジュアリーリゾート 喜多方の銘酒「夢心」とのマリアージュ

2018年11月



Feeling Koi at Amilla Fushi

喜多方の銘酒ブランド、夢心酒造の「夢心」と受賞歴にも輝く、モルディブ随一の日本食レストラン、**Feeling Koi**が日本酒ペアリングディナーをご用意し、特別なプロモーションを開催します。

Feeling Koiは、モルディブのラグジュアリーリゾート、アミラフシ（バア環礁）とフヴァフェンフシ（北マーレ環礁）、両姉妹リゾートの水上シグニチャーレストランとして、人気を博しています。本格的な和食メニューを提供しながらも、タパス感覚で気軽に食事を楽しめる IZAKAYA スタイルが特徴です。

Feeling Koiのプライベートラベルの限定ボトル、夢心純米大吟醸、夢心純米、夢心本醸造を、**Feeling Koi**のモダンジャパニーズのコース料理とペアリングし、特別ディナーメニューをお楽しみいただける、スペシャルプロモーションを下記の通り開催します。

- アミラフシ 2018年11月17日、18日
- フヴァフェンフシ 2018年11月19日、20日



夢心酒造6代目オーナーの東海林伸夫と、ニューヨークで日本酒ソムリエ、酒サムライ、きき酒師、酒講師として幅広く活躍する新川智慈子ヘルトンが、このペアリングディナーイベントに合わせ両リゾートを訪問し、**Feeling Koi**のゲストに向けて、限定夢心の魅力、より美味しい飲み方、楽しみ方をお伝えします。

夢心酒造は、創業1877年、今から144年前に福島県の喜多方で創業しました。喜多方は、北に飯豊連峰^{いいでれんぼう}、東に雄国山麓^{おくにさんろく}が裾野を広げ、その山々で濾過された水は、日本でも有数のおいしい水として知られています。そのおいしい水と、地元喜多方産の最高の酒造米「五百万石」、そして酒造りに注いできた144年の業を折りまぜています。2015年、ロンドンで開催されたインターナショナル・ワイン・チャレンジ (IWC) の日本酒、普通種部門に夢心の普通酒でエントリーし、見事ワールドチャンピオンの座に輝きました。

Amilla

AMILLA FUSHI | BAA ATOLL | MALDIVES

FEELING
K O I
bar | lounge | dining

HUVAFEN FUSHI
MALDIVES



新川智慈子ヘルトンは、ニューヨーク在住のきき酒師、日本酒ソムリエ。ニューヨークで200種類以上の日本酒セレクションを揃える人気店「酒蔵」で日本酒ソムリエとしてのキャリアをスタート。世界酒ソムリエコンクールでの受賞を経て、人気、営業力共にニューヨークのNo.1 女性酒ソムリエに成長し、日本酒ファンを増やすべく、様々なイベント、レクチャー、トレーニングなどで活躍しています。

このプレス・リリースに関するお問い合わせ、資料送付のご希望は、
ザ・スモール・モルディブ・アイランド・カンパニー日本地区PR代理店、ケントス・ネットワークまでご連絡ください。

Tel : 03-3403-5328 / Fax : 03-3403-5329 / e-mail : info@kentosnetwork.co.jp

Web : www.kentosnetwork.co.jp / Blog : www.kentosnetwork.co.jp/wp

 twitter.com/LUXE_TRAVEL



www.facebook.com/kentosnetwork

