

# APPLE



# SAKE

WAKAZEのSAKEと山ノ内産りんごの

## Pairing Dinner course

¥4500  
(税別)

食前酒+  
4品&4酒

3種りんごの  
お土産付

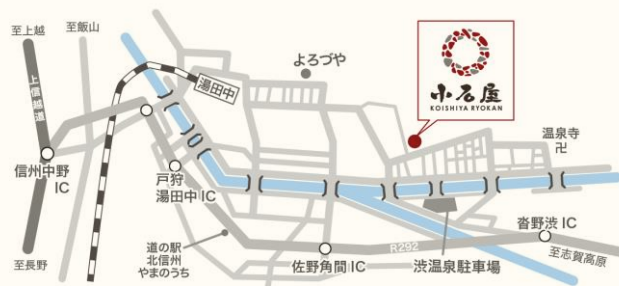
湯田中駅  
まで送迎可  
(22:08分発)

WAKAZE酒  
特別価格で  
販売

### 12/14±15日

19:00~21:30

### 渋温泉 小石屋旅館レストラン



予約：小石屋旅館に前日まで ☎ 0269-38-0311 ・ Facebook イベントページより



## WAKAZE

東京とフランス・パリに酒蔵をもつ業界注目の日本酒ベンチャー。生酛や水酛といった伝統的自然製法を採用しつつ、ワイン樽熟成、ボタニカルSAKE（果物やスパイス、ハーブ、茶葉を共に発酵させる）といった革新的な酒を生み、日本酒の新たな可能性を提案している。



東京・三軒茶屋にて自家醸造



フランス・パリに完成した醸造所



スタイリッシュなボトルデザイン



林檎園うえはら

山ノ内町寒沢のりんご農家。寒暖差のある気候を活かし高品質の林檎を20品種以上栽培している。

料理人

小林弘明  
(Whim SAKE & TAPAS  
シェフ、小石屋旅館  
レストラン前シェフ)  
塩田麻由子  
(小石屋旅館レストランシェフ)

