

963 WHISKY

Produced by Oshichiyo Ken, Naohiro

963 及び掲載商品が買えるお店

「963」及び掲載商品のお買い求めは、最寄りの酒販店、百貨店、スーパーで、「オンラインショップ開成屋」でも取り扱っております。

※取り扱い商品は店舗によって異なります。

※一部取り扱いのない商品もございます。

開成屋 検索



編集部おすすめのおいしい飲み方 963のブルーハワイ風



1. 氷を入れたグラスに「963 赤ラベル」(30 ml)、ブルーキュラソー (8 ml)、ピーチリキュール (12 ml) を注ぐ。2. 炭酸 (100 ml) を注ぐ。3. 軽くステアし、カットレモンを添えて完成。ピーチの甘さがやさしい、見た目も爽やかな1杯です。



今回使用したリキュール
ボルスブルー 200ml 690円 アサヒビール (株)
ルジェクレームドピーチ 200ml 700円 サントリー酒類 (株)

Information

贅沢な香りや深くなめらかな味わい 郡山産ウイスキー x チョコレート

希少なスペシャルティコーヒードロップを扱う富久栄珈琲。その富久栄珈琲からこのほど誕生したのが「富久栄珈琲ウイスキーボンボンショコラ」。「郡山美味しい街づくり推進協議会」のプロデュースにより、富久栄珈琲と世の川酒造、福島県南酒販の協力で開発されました。コーヒーの焙煎技術を活かして作られるピーン・トゥー・パーチョコレートに「山桜黒ラベル」「963 赤ラベル」「963 黒ラベル」の3種のウイスキーを組み合わせ、それぞれの香りや深い味わいが楽しめる大人のチョコレートに仕上がっています。

自家焙煎 富久栄珈琲 本店
郡山市龜田1-5-119
TEL.024-953-7035
営業時間 10:00~19:00
定休日 毎週水曜日、第3火曜日
富久栄珈琲 うすい店
郡山市中町13-1 9階
TEL.024-983-3601
営業時間 10:00~19:00
(ラストオーダー 18:30)
定休日 1月1日(元旦休業)
富久栄珈琲 イオンタウン郡山店
郡山市松木町2-88
TEL.024-983-3788
営業時間 9:00~21:00
無休



富久栄珈琲
ウイスキーボンボン
ショコラ
1箱6個入り
2,050円

郡山美味しい街づくり 推進協議会

郡山市は、豊かな自然、豊富な農産物そして食品加工業が多く、美味しい食べ物が生まれやすい風土であることに着目し、平成3年「グルメランド郡山〜美味しい街宣言都市」がスタート。平成3年、郡山商工会議所内に同協議会を設立しました。平成30年度は、食のブランド化を進める事業を展開しています。

事務局
郡山市清水台1-3-8
郡山商工会議所内
TEL.024-921-2610



<http://www.kennan-suhan.co.jp>

FOLLOW US!!



SNSで最新情報をお届けしています。

発行 2019年3月15日

発行人：山口哲行 発行：福島県南酒販株式会社 福島県郡山市字栗根屋敷20-1 TEL.024-932-3250 (株)
編集：長谷川裕美、阿部美穂子、菊地香那 (福島県南酒販株式会社) ライター：島山久美 進行管理：加藤敏一 (ケイシイ株式会社)
アートディレクション&デザイン：安達尚弘 (ズアン) 撮影：佐久間正人



古紙パルプ配合率80%再生紙を使用



◎お酒は20歳になってから楽しく適量を ◎飲酒運転は法律で禁止されております

BRAND NEW 963 WHISKY

新商品のご案内 ブレンデッドモルト963 17年 ワインウッドリザーブ

【数量限定発売】

バーボンバレルで17年以上熟成したモルトウイスキーを、さらに国産赤ワイン樽で後熟しました。赤ワイン樽からのフレッシュなブドウの香りと甘み、赤みがかったウイスキーカラー、フルボディワインを思わせる心地よい苦みと渋みが特徴のウイスキーです。ストレートはもちろん、オン・ザ・ロックでは氷の溶け具合による変化を感じることができます。また、水やソーダで割ってもしっかりとした味わいが楽しめます。

700ml alc.46% 18,000円

※オンラインショップ開成屋、ウイスキーイベント会場にてお求めいただけます。



963と出会えるお店

フュージョンダイニング 勇菴

#006



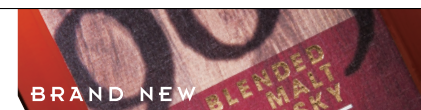
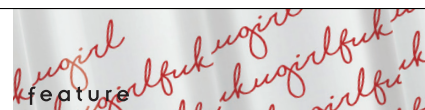
食材と料理の研究に余念のないオーナーシェフの矢吹勇造さん。「出張などで県外からいらっしゃるお客様も多く、「963」をお奨めすると喜ばれます」と、奥様でマネージャーの明美さん。個室もあり、女子会や飲み放題のプランもおすすめてです。

落ち着きある店内でこだわりの創作料理を

大正時代の民家を改装した店内は、程よいレトロ感のある和の雰囲気。窓から眺む枯山水の庭を感じさせてくれます。料理は、イタリアンやフレンチをベースにした創作料理。福島牛や生産者から直接仕入れる野菜など、食材にはとことんこだわり、和牛のグリルも肉の美味しさを味わってほしいとソースでなく、シンプルに塩や薬味で提供します。人気は石窯で焼く天然酵母のピザ。どんな小食女子でもベロベロとたいらげてしまう美味しさです。

フュージョンダイニング 勇菴

郡山市虎丸町1-7
TEL.024-953-8728 営業時間 11:30~14:30(ラストオーダー 14:00)、18:00~22:30(ラストオーダー 22:00)
定休日 日曜日・祝日(営業日あり)



KURASU_alpha

Lifestyle zine

おいしい日常、伝えます。

2019

春の企画

vol.006

photograph by Tsukada Naohiro



この春、新しいこと。

cover story

Bean to Bar Chocolate addiction

冬の間、コタツで「春になったらあれをしよう、これもしよう」と妄想を重ねてきた「企画」を実行に移したくなる今日この頃。習い事や趣味、そうそうダイエットも始めなければ。ところでダイエットの敵といわれるチョコレートですが、最近、「ピーン・トゥー・パー」という言葉を耳にしませんか？カカオ豆の仕入れ、選別からチョコレートになるまでの工程を一貫して行うことをいい、作り手のこだわりや個性が際立つ美味しいチョコレートが続々登場しています。ときにはダイエットのご褒美にしたいかなってしまいますね。

KURASU_alpha 美味しい日常、伝えます。

KURASU_alpha 美味しい日常、伝えます。

