

梅乃宿酒造 五代目蔵元

吉田 佳代 (ヨシダ カヨ)



大学卒業後、総合商社を経て2004年に梅乃宿酒造に入社。
入社10年目となる2013年7月に5代目社長に就任、
父から梅乃宿酒造を引き継いだ。
若い従業員たちのチャレンジスピリットを大切にしながら、
女性向けの新商品開発や海外向けの販路拡大などの積極的な
取り組みが話題を呼ぶ。
現在は、二人の子どもの母親としても多忙な毎日を送る。



梅乃宿蔵出し日本酒と 大阪モダンフレンチ

～ 一夜限りのスペシャルディナー ～



初めて日本酒が醸造されたという言い伝えがある万葉の地「奈良」で120余年
大和の地酒にこだわり続けている「梅乃宿酒造」
今回は五代目蔵元の吉田佳代氏をお迎えして
ラグナヴェールプレミアの和のエッセンスを加えたモダンフレンチと
梅乃宿酒造の秘蔵の日本酒も含めた6種類のお酒との
ペアリングをお楽しみいただける一夜限りの饗宴を開催します
当店のスペシャリテ【梅乃宿酒造の酒粕漬け フォアグラの逸品 奈良漬けを添えて】
に梅乃宿の30年寝かせた古酒を合わせて最高のマリアージュもご提案致します

2022年6月10日(金)

受付: 18:30~/開宴: 19:00~
会場: ラグナヴェール プレミア レストラン

お一人様 **16,500円** (税・サービス料込)

梅乃宿酒造 6種類の日本酒及びフルーツリキュールと
シェフ岩村渾身の7品スペシャルディナー

ご予約・お問い合わせ: 06-6341-4433まで
(ラグナヴェール プレミア レストラン受付)