

コンセプト～

『同じ価値観を共有するコミュニティの場として』

2006年3月に「山崎18年」をメインに、
ジャパニーズ・ウィスキーがメインのBarとして、
開業オープンしました。

「山崎18年」は山崎蒸溜所のモルト原酒の中から、
酒齢18年以上のシェリー樽原酒を中心に吟味を重ねてヴァッティングし、
じっくりと後熟したフルボディの18年ものシングルモルト。
インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ
(ISC : International Spirits Challenge) など受賞、
海外での高い評価を受けて、商品の価格が高騰しています。

『ジャパニーズ・ウィスキーからワイン』に。

「ワインの魅力を伝える」
「ワインを通じたコミュニティの場をご提供したい」と、
一般社団法人ソムリエ、一般社団法人ワインエキスパート、
一般社団法人SAKE DIPLOMAを取得しました。

ワインは一つひとつ味わいや香りが異なることはもちろん、
それぞれに歴史、メッセージが込められています。
ワインと料理を合わせてマリアージュする、
メンバーとワインテイスティングを共有する、
世界中の特色あるワインを堪能することは、
人生が豊かになります。

会員制ご紹介のメンバー方々のご意見を取り入れた
共通する興味や関心をテーマに。

「貸切プラン」「女子ワイン会」「ワイン6大品種比較テイスティング」など、
イベントを企画しています。

さまざまなビジネスにおけるコミュニティの形成に、
知的好奇心を高め、
ワインやウィスキーと人との出会いをマリアージュする交流の場として、
皆様に楽しんでいただければ幸いです。

サロン・ド・葉月
<https://salonhazuki.com/>