



共催：一般社団法人日本ソムリエ協会
日本イタリア料理協会

埼玉をイタリア食文化の発信地に…

さいたま市は、ワインとチーズの消費量が日本一のイタリアンなまちです

Saltaly FESTA 2018



Photo 工藤雅夫

郷土料理と地ワインで
本当のイタリアが見えてくる
埼玉をイタリア食文化の発信地に…。

2/25
sun

ブリランテ武蔵野
2階 エメラルド

- [場所] ブリランテ武蔵野2階 エメラルド
さいたま市中央区新都心2-2 TEL 048-601-5555
- [日時] 2018年2月25日(日) 13:00~15:00 (受付12:30~)
- [会費] 7,000円 事前入金
- [定員] 450名



田崎会長と落合会長が皆様をお迎えいたします。

LIVE KITCHEN ライブキッチン

ステージ上で一流のシェフたちが
郷土料理を"LIVE"で披露します。

イタリアワインと料理の 強化書のリアル体験

シェフとソムリエがポイントを詳しく解説します。



Photo 工藤雅夫

イタリア料理と 日本酒のペアリング

日本酒が得意とする幅広い温度帯での提供が
イタリア料理と日本酒との相性の良さのポイントの一つです。
広がるインバウンドに日本酒の魅力を伝えよう。

共催：一般社団法人日本ソムリエ協会/日本イタリア料理協会

協力：一般社団法人日本バーテンダー協会

©ワインテイスティングがごさいますのでお車でのご来場はご遠慮ください。



イタリアワインと料理の強化書が贈る

イタリアの食文化の魅力を郷土料理と地ワインで語る

イタリアワインと料理の強化書は、このイベントから生まれた連載でした。20州全ての取材を終え、ここに企画の中で実際にもっとも相性がよかった料理とワインのペアリングを用意いたしました。ぜひお試しください。
※各料理のコメントは「イタリアワインと料理の強化書」より抜粋。

Saitama



アオスタ風マス

Photo 工藤雅夫

アルプスの山の魚料理といえばマス。白もあわせませんが、赤ワインをチョイスすることで料理の味にチャーミングなチェリーのよう赤い果実の甘みが乗ってきます。添えたレーズンが酸と野菜の甘みをまとめてくれますね。

ヴァレ・ダオステ プティ・ルージュ / ラトエヨ



トレヴィーゾ風リゾット

Photo 工藤雅夫

ヴェネトは北イタリアで最初に国際品種が伝来した場所でカベルネ・ソーヴィニオンは欠かせません。ラディッキョが持っている苦味と赤ワインの酸味、バターによる味の広がり、ボリューム感がありワインがリゾットに寄り添う感じがいいですね。

モンテッロ・コッリアゾラーニカベルネ・ソーヴィニオン / ロレダン・ガスパリーニ



リアル体験型イベント



アリスタディマイアーレ
豚肉のアリスタ

Photo 工藤雅夫

豚肉そのものの甘み、旨みを表現したパワフルな料理にヴィーノ・ノビレがしっくりきますね。「プラムのように優しい」というワイン名の語源に頷けます。伝統的なレシピには、伝統的な造りのワインが合いますね。

ヴィーノ・ピレ・デイ・モンテプルチャーノ / コントウツチ



カッポン マーグロ

Photo 工藤雅夫

魚介と野菜だけの料理がカッポン マーグロ、お祝いの料理です。イタリアンパセリで作ったサルサヴェルデのハーバルな香りがヴェルメンティーノの爽やかなこのアロマとぴったり、そしてワインのボリューム感は魚介の甘みにマッチします。

コッリ・デイ・ルーニ・ヴェルメンティーノ / エチケッタ・グリーンジャ / ルナエ



日本イタリア料理協会のシェフと日本ソムリエ協会のソムリエによる究極のペアリング

Saltaly FESTA 2018 お申込み

チラシの置いてあるレストランでチケットをご購入いただけます。もしくは、日本ソムリエ協会Webサイトよりお申込みいただけます。右のQRコード®からお申込みください。



■ お問合せ先

【欠席については】(一社) 日本ソムリエ協会 事務局
TEL : 03-3256-2020

【内容については】埼玉支部 支部長 阪泰人 (アルビーノ)
TEL : 048-641-9489