

ソムリエ 田崎真也さん プロデュース

富士の国やまなし館リニューアル



東京・日本橋にある山梨県の特産品を扱うアンテナショップ「富士の国やまなし館」が、山梨県産ワインや山梨の食文化に造詣が深い、世界的に有名なソムリエ 田崎真也さんのプロデュースにより、リニューアルオープンしました。田崎さんは、富士の国やまなし館2階に5年前にオープンした山梨の食材を使った料理や県産ワインを提供しているレストラン「Y-i wine」もプロデュースしています。今後、両店の連携を強化し、山梨の「おいしい食」の魅力をより効果的に発信していきます。

大型冷蔵庫には、ヤーコン、ルバーブ、パクチー万木(ゆるぎ)カブなど珍しい野菜も。「今日は何が入荷しているの」と、楽しみにしているリピーターも多い



県産材を使用したロッジ風レストラン「Y-wine」。木のぬくもりを感じながら、県産ワインと県産食材を使ったイタリア料理が楽しめる



山梨のワインとおいしい食材を伝える 田崎真也さんのこだわりとは

イートインスペースで 気軽に楽しむ山梨の食

ワインといえば山梨、と言われるほどワインは有名ですが、他にも知名度は低いもの、おいしい食材がたくさんあります。今回、「富士の国やまなし館」の運営を任せられ、そんな山梨の食を紹介し、楽しんでいただける場所としてプロデュースしました。一番の特徴はイートインスペースをつくったことです。県産食材を使ったオードブルとワインを気軽に味わえる形態にすることで山梨の食の魅力を実感していただけるものになりました。また、ソムリエが常駐し、ワインはもちろんワインと料理の相性などもアドバイスしていきます。



県産食材を使ったオードブル。グラスワインは、試飲感覚で楽しめる価格設定

豊富なワインと風土が育む 野菜がお出迎え



ワインコーナーには、「Y-wine」で提供している銘柄をはじめ、約200種類を常時置いていきます。代表的なもの、山梨県特産のブドウ「甲州種」で造られている白ワイン。ヨーロッパでも人気のフレッシュでフルーティーな味わいのものや、女性にも人気のスパークリングなど幅広く取りそろえています。また、店内には大型冷蔵庫を設置し、山梨の気候風土が育んだ野菜をピュアなものから珍しいものまで、みずみずしい状態で販売しています。よりおいしく召し上がっていただけるよう、野菜に詳しいスタッフが、料理法なども紹介しています。

フェース・トゥ・フェースで より多くの皆さまへ発信

日本橋というオフィス街にあるアンテナショップですから、仕事帰りに気軽に寄っていただきたいですね。また、単に飲食を提供するだけでなく、醸造家を招き、ソムリエと共に試飲会やセミナーを随時開催し、山梨のワインが醸造される過程や、おいしいワインを育む土地の魅力などを合わせて紹介していく予定です。

こうしたフェース・トゥ・フェースの取り組みを通して山梨の魅力を発信し多くの方々に山梨に足を運んでいただくきっかけをつくることができればと思っています。



1F 富士の国やまなし館

定休日 年末年始
営業時間 11:00~19:30
商品に関する問い合わせ先
TEL 03-3241-3776
観光の問い合わせ先
TEL 03-3243-8600

2F レストラン「Y-wine」

定休日 日曜日・祝日
営業時間 ランチ 月~土/11:30~16:00
ディナー 月~金/17:00~22:00
土/17:00~21:30
TEL 03-3527-9185



東京都中央区日本橋2-3-4 日本橋プラザビル
アクセス:東京メトロ日本橋駅B3出口 徒歩2分
JR東京駅八重洲北口 徒歩4分

富士の国やまなし館

検索