

富士の国やまなし 富士の介と県産酒、 県産果実を使ったスイーツを楽しむ会

日時 2020年2月6日(木) 16:00~17:00

・オープニングセレモニー 16:00~16:20

・試食・試飲 16:20~17:00頃

(試食品がなくなり次第終了となります)

場所 自由民主党本部 9階 901号室

山梨の新たなブランド魚「富士の介」を使った料理と
県産ワイン・日本酒との相性の良さ、また、県産果実を使った
スイーツをぜひお楽しみください

- 「富士の介」は、キングサーモンとニジマスの交配に日本で初めて成功し、およそ10年の歳月をかけて開発した養殖魚で、その美味しさは高い評価を得ています。
- フレッシュでフルーティー、お刺身やお鮨と相性抜群の甲州ワインと、清らかで豊富な水により、水系ごとに多様な味わいを醸し出す山梨県の日本酒を合わせてお楽しみください。
- デザートに特産の果実を使ったスイーツを召し上がっていただきます。



※ 1品ずつ、料理と県産酒の組み合わせをお楽しみください。

ワイン・日本酒の販売

試飲していただいたワイン・日本酒は会場内で販売します。

主催 山梨県
後援 自由民主党本部
協力 自由民主党山梨県支部連合会



お品書き

一品目

お料理：富士の介のお刺身二種

・生、昆布締めの二種のお刺身

ワイン：白百合醸造 ロリアン勝沼甲州

日本酒：山梨銘醸 しちけん 七賢 絹の味 純米大吟醸

二品目

お料理：味噌と海苔が香る富士の介のワイン衣てんぷら

・味噌漬け富士の介の海苔巻き赤ワイン衣付け

トルコ産ドライフルーツの磯辺揚げ富士の介巻き

ワイン：まるき葡萄酒 ラフィーユ樽甲州

日本酒：よろずや 萬屋醸造店 しゅんのうてん 春鶯囀 純米酒 たかざす 鷹座巢

三品目

お料理：富士の介のお寿司

ワイン：シャトー・メルシャン笛吹甲州グリ・ド・グリ

日本酒：笹一酒造 山廃 純米 笹一

デザート

ケーキハウスミサワ

県産ぶどうとジャバラなどを使ったケーキ・ムース

※一品ずつ、料理と県産酒の組み合わせをお楽しみ下さい

※試食品がなくなり次第終了とさせていただきます