

ワイン県 やまなし

Wine Prefecture, Yamana hi

おいしい相性、見つけよう

県産ワイン×県産食材で山梨をPR



「ワイン県・新マリアーージュのススメ」で振る舞われた料理とワイン

- ② ほうとうのエッセンスを感じる
フェットチーネ
(甲州)
- ① 富士の介のマリネ
～自家製リコッタチーズ風～
(甲州 スパークリング)

- ③ 鹿肉のミートボール
～マスカット・ベリー A とカシス風味～
(マスカット・ベリー A)
- ④ 甲州ワインビーフのロースト
～ふき味噌風味ソース～
(甲斐ノワール)

ワイン県の知事・副知事が 新マリアーージュをPR

日本ワイン発祥の地として「ワイン県」を宣言した山梨を広くPRするため、「おいしい相性、見つけよう」をキャッチコピーに山梨のワインと食の魅力を発信するイベントを開催しました。



メディア関係者を招いた「ワイン県・新マリアーージュのススメ」は、昨年「ワイン県副知事」に就任したソムリエの田崎真也さんがプロデュースするレストラン「Y・w・i・n・e」（東京・日本橋）を会場に開催。イベントでは、田崎さん、同

山梨のワインと食の ペアリングを楽しんでください

山梨の地形は起伏に富んでおり、気候や土壌が多様なので、バリエーション豊かなブドウ品種が育てられています。また、優れた醸造技術により、同じ品種でもさまざまなタイプのワインが造られていることから、山梨のワインには、ひとりで語ることでできない奥深さがあります。

日本ではまだ、ワインを選ぶときに食とのペアリングを楽しむ習慣が根付いていません。ワインを飲むことで料理がもっとおいしくなるように、「ワインはソース」というイメージで合わせてみてください。山梨は食材の宝庫でもありますから、ぜひマリアージュを楽しんでほしいと思います。



ワイン県副知事 田崎 真也さん



ワイン県副知事 林 真理子さん

ふるさと山梨が誇るワインを 多くの人に味わってほしい

最近は茶道や華道などのように「ワイン道」を極めようと、一生懸命勉強している若い女性も増えています。レストランでソムリエと会話を弾ませている人などを見かけると、何だかうれしくなってしまう。

私は山梨市の出身なので、同級生の中にはブドウ農家やワイン醸造家もいますし、山梨のワインについてお話しするのは、親戚自慢をするような気持ちなんです。フルーティーで軽やか、そして繊細な味わいの甲州ワインが大好きです。世界に誇ることができるおいしさですので、もっと多くの人に広めていきたいと思っています。



**「ワイン県やまなし」の
ロゴマークを作成しました!**
山梨のPRのためにご活用ください



ワイン県
やまなし



ダウンロードは
こちらから



じくワイン県副知事を務める本県出身の作家・林真理子さん、長崎知事の3人が、県産食材を使った新作料理と県産ワインの組み合わせを紹介するとともに、「ワイン県」山梨の魅力力をPRしました。

この日は、「甲州」「マスカット・ベリーA」「甲斐ノワール」から造られた4種類のワインと、これに合わせて田崎さんが考案した料理4品が振る舞われました。県産ワインの特徴や料理との相性、また山梨の食の可能性などの説明に耳を傾けながら、ワインと料理のマリアージュを堪能した参加者からは「山梨のジビエとマスカット・ベリーAのマリアージュは新しい発見でした」「山梨は東京から近いので、ワイン産地を訪れてもらえるよう読者に提案をしていきたい」といった声がかれました。長崎知事も「『ワイン県』山梨のワインや豊かな食などの魅力を感じてほしい」と売り込み、山梨をPRする絶好の機会となりました。