

ヴィニュロンたちの食卓 Vol.39

2024年7月20日開催

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」、「MeKEL（メケル）」などの専門店を全国に約170店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2024年7月20日（土）ワイナリーレストラン・サンクゼール（長野県飯綱町）において、造り手の想いを聴きながらワインと料理のマリアージュを楽しむことができる「ヴィニュロンたちの食卓 Vol. 39」を開催いたします。

ヴィニュロンたちの食卓 Vol. 39



日時：2024年7月20日（土）17:00 受付開始 17:30 スタート

場所：長野県上水内郡飯綱町芋川1260 ワイナリーレストラン・サンクゼール

※受付はサンクゼールワイナリー本店

料金：¥12,000（税込）、ノンアルコール希望のお客様¥10,000（税込）

※ワインペアリング含む

料理内容：アミューズ、オードブル、スープ、ポワソン、ヴィアンド、デザート6品

予約方法：<https://www.stcousair.co.jp/news/30767>

“ヴィニュロン”とはフランス語で「ぶどう栽培とワイン造りをする生産者」を意味します。本イベントでは、ぶどうの栽培と醸造を担うサンクゼールの「ヴィニュロン」が、サンクゼールのワインに合うお料理を提供いたします。お客様に季節感を取り入れたおもてなしと、ワインの想いやこだわりを一緒に語ることができる贅沢な時間を楽しんで頂くことを目的とし、サンクゼールのコーポレートスローガンである「愛と喜びのある食卓」を体感いただけるイベントです。

Vol.39のテーマは、フランス語で開花を意味する「Floraison（フロレゾン）」。「開花を迎えたぶどうに花びらはありません。花冠から白いめしべとおしべが空に向かって伸び、実を膨らませていきます。そんな結実したばかりのぶどう畑を、ワイナリースタッフがご案内。夏花で溢れるサンクゼールの丘は、夕暮れ時になると爽やかな風が吹き渡ります。

お料理には季節を彩る花を添えて、華やかで印象的な一皿をお届けいたします。厳選されたワインと共に、心地よい高原のひと時をお楽しみいただけます。



コーポレートスローガン「愛と喜びのある食卓をいつまでも」を実現するために

サンクゼールは「愛と喜びのある食卓をいつまでも」をコーポレートスローガンに掲げ、私たちの事業活動を通じて全世界に「愛と喜びのある食卓」が増えることを目指しています。

「ワイナリーレストラン・サンクゼール」では、お客様にゆったりと心地よい時間を提供するとともに、大切な方と食事をする楽しさや感動を伝えていくことで、「愛と喜びのある食卓」を実現してまいります。

2024.6.13

前回の「ヴィニュロンたちの食卓」より

2024年4月27日（土）「ヴィニュロンたちの食卓 vol. 38」を開催いたしました。「nostalgie（ノスタルジー）」をテーマに掲げ、45名のお客様とともに春の夕闇に染まる風景を眺めながら、料理とワインのマリアージュをお楽しみいただきました。



ご参加された方より

暮れゆく景色の変化を楽しみながら、趣向を凝らした美味しいお料理を堪能したことが思い出に残っています。

私はノンアルコールでしたが飲み物も工夫されており、周りのワインを飲む方の嬉しそうな笑顔も相まって、とても楽しい時間を過ごすことができました（長野市在住）。



▲レストランの風景



▲ワインの説明



▲料理とワインのマリアージュ

ご提供内容

- アミューズ
春野菜とカマンベールチーズのフリット
×サンクゼールスパークリング ブリュット 2009
- オードブル
ホワイトアスパラガスのポイル オランダーズソース
×長野竜眼 2023
- スープ
北信州の郷土料理 たけのこ汁 サンクゼール風
（ワイン無し）
- ポワソン
信州サーモンのムニエル 白ワインとバターソース
×サンクゼールシャルドネ 2012
- ヴィアンド
飯綱町産合鴨のロースト ふきのとうと赤ワインソース
×塩入メルロー 2006
- デセール
昔懐かしいババロア 旬の苺ソース（ワイン無し）

1.

ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。