

2025.08.29

【イベント報告】食卓が一層豊かになる感動体験 「シーズナルテーブル～素材ときめくペアリング～」初開催

「久世福商店」、「St. Cousair（サンクゼール）」などの専門店を全国に約180 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、人気イベント「ヴィニユロンたちの食卓」のカジュアル版となる「シーズナルテーブル～素材ときめくペアリング～」を初開催いたしました。

もっと気軽に、もっと身近に

ヴィニユロンたちの食卓では、ヴィンテージワインと料理の繊細なペアリングをお楽しみいただけますが、今回、私たちが新たに企画したのは、もっとカジュアルにワインと料理とのハーモニーが楽しめるイベント「シーズナルテーブル～素材ときめくペアリング～」。その記念すべき第一回が8月23日に開催されました。

イベントのテーマは、「北信州の旬食材」。
若手シェフが腕をふるい、地元野菜をふんだんに使った季節の料理を、ソムリエがセレクトした自社ワイン、ノンアルコールドリンクと共に提供いたしました。家庭でも再現できるよう、全ての料理のレシピを添えたほか、提供したワインや一部の食材はショップで購入可能なものをセレクトし、イベントの余韻をご自宅でも楽しんでいただけるよう工夫いたしました。



▲メニュー担当の大塚シェフ。地元の直売所から仕入れた旬の野菜を生かしたオリジナルプレートを考案。



▲ソムリエの宮澤さん。もっとカジュアルにペアリングを楽しんでほしいと、今回のイベントを企画。

2025.08.29

普段の食卓を豊かに彩る、ペアリングという食事スタイル

「料理と飲み物の相性でこんなに感動するなんて！」
今回のイベントでは、そんな声があちこちから聞こえてきたのが印象的でした。

ペアリングとは、飲み物の香りや味わい、佇まいが料理の魅力を引き立て、逆に料理が飲み物の風味を際立たせるような、相乗効果のある組み合わせのこと。参加者の皆さまには、ペアリングによって、食卓がより一層豊かになると改めて実感していただけたようです。

今回はノンアルコールドリンクのペアリングにも力を入れ、ワイン醸造スタッフがイベント限定のオリジナルドリンクを開発。お酒を飲まない方にも、料理とのペアリングを存分に味わっていただきました。



幻想的な夕暮れ時の「サンクゼールの丘」

イベントの締めくくりでは、ライトアップされた夜のサンクゼールワイナリー本店で、ゆったりとした時間を過ごしていただきました。幻想的な光に包まれながら、ショップでのお買い物やスタッフとの会話を楽しむお客様の笑顔が印象的でした。

初開催の「シーズナルテーブル～素材ときめくペアリング～」は大好評に終わりました。次回は今秋から来春に開催を予定しております。

