

サンクゼールの丘で恒例のワイン会 も ぶどう畑のご案内も ヴィニュロンたちの食卓 Vol.44 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、2026年4月11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「ヴィニュロンたちの食卓 Vol.44～les pleurs（レ プルール）～」を開催いたします。

テーマは、les pleurs（レ プルール）＝ぶどうの涙

第44回目を迎える今回のテーマは、「les pleurs（レ プルール）」。「涙」を意味するフランス語で「ぶどうの枝先からこぼれる樹液」もこのように呼ぶそうです。

春を迎え、気温が10℃ほどになると、ぶどうの木は剪定した枝先から透明な樹液を静かに滴らせ始めます。これはぶどうの木が休眠から目覚めたサインで、ヴィニュロンたちの仕事本格化する合図でもあります。今回の「ヴィニュロンたちの食卓」では、そんな目覚めの時期を迎えたぶどう畑をワイナリースタッフがご案内いたします。



イベント概要

開催日：2026年4月11日（土）16:30～受付開始 17:00～畑のご案内 17:30～お食事スタート

場 所：ワイナリーレストラン・サンクゼール

料 金：アルコール：¥12,500（税込）／ノンアルコール：¥10,500（税込）

お料理：アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート の5品 ※ワインペアリング含む

送 迎：あり ※要予約

ご予約：Web 予約 **2026年4月4日（土）17:00** ご予約締切

イベント詳細は、こちらから <https://www.stcousair.co.jp/news/34018>

ヴィニュロンたちの食卓とは？

サンクゼール恒例のワイン会「ヴィニュロンたちの食卓」。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」のこと。

ぶどう栽培と醸造を担うサンクゼールの「ヴィニュロン」の想いを聴きながら、ワイナリーレストランだからこそ実現できる、ワインと料理のマリアージュをご提案いたします。

～お料理の仕上げはお客さまご自身で～ 心躍るライブ感ある演出を

ぶどうの枝先からこぼれる一滴が、この土地に春が来たことを伝えるように。お客さまの手で仕上げのソースを注いでいただく、ライブ感ある演出をご用意いたしました。春の大地の目覚めを、五感で楽しむ特別なひとときをお過ごしください。



仕上げのソースとフルーツパウダー

3種類のソースとフルーツパウダーをご用意。お客さまご自身の手でお料理が完成する瞬間をお楽しみいただけます。



アミューズ 国産帆立とグリンピースのムース～桜の涙～



前菜 桜鯛のミキュイ～柑橘の輝き～



魚料理 鯖のポワレ～紫の雫～



肉料理 仔牛のロースト～ハーブの香り～



デザート 桜のブランマンジュ～真紅の煌めき～