

「いわて牛」と「いわてワイン」を楽しむ夕べ

チャンピオン牛をはじめとする「いわて牛」や県産食材をふんだんに使った一流シェフによる特製料理をセダンbuffet+ライブキッチンでご堪能いただける一夜限りのスペシャルディナー。県内9つのワイナリーが一堂に会して提供する「いわてワイン」とともに至福のひと時を。

タイムスケジュール(予定)

- 17:15 受付開始
- 18:00 開会・ウェルカムスピーチ
- 18:04 乾杯
- 18:07 「第33回いわて牛枝肉共助会」チャンピオン牛の紹介
- 18:12 令和4年度いわてワインの出来栄紹介
- 18:17 「いわて牛」×「いわてワイン」マリアージュ料理の紹介
- 18:45 チャンピオン牛を使用したオリジナルメニュー調理実演・試食
- 20:00 プレゼント抽選会
- 20:30 閉会

会場

ホテルメトロポリタン盛岡
NEW WING
4階メトロポリタンホール

〒020-0033
岩手県盛岡市盛岡駅前北道2-27
☎019-625-1211(代表)

●JR盛岡駅より
徒歩3分

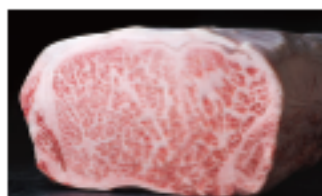


いわて牛とは

岩手県は、東北で第1位、全国で第5位の肉用牛頭数を誇る全国有数の畜産県です。「いわて牛」は、県内で生産された黒毛和種のブランド牛肉。肉の旨味と脂の甘さのバランスが絶妙な霜降り牛肉です。

歩留等級「B」以上、肉質等級「3」以上の牛肉が「いわて牛」ですが、中でも肉質等級「5」以上の牛を「いわて牛五ツ星」としてプレミアムブランドと位置付けています。

今回は、県内最大規模の牛肉品評会である「第33回いわて牛枝肉共助会」において、最優秀賞に輝いた牛肉(通称:チャンピオン牛)をはじめとする「いわて牛」を使ったスペシャルメニューを提供します。



いわてワインとは

岩手県は、日本ワインの生産量が全国第5位です。昼夜の寒暖差や石灰質の土壌など、醸造用ぶどうの生産に適する気候風土を生かし、各地に個性的なワイナリーがあります。

美味しいワインのキーワードは「天・地・人」。その全てが揃っているのが「いわてワイン」。気候が生む「生き生きとした綺麗な酸味」、土壌が生む「まっすぐなミネラル感」、人が育むブドウが生む「長い余韻」、これが「いわてワイン」の魅力です。

今回は、国内外の著名なコンクールで数多くの賞を獲得するなど、気候、土壌、人から造られた特別なワインを個々のワイナリーから提供します。



格付け基準

歩留	肉質等級					
	A	1	2	3	4	5
B	1	2	3	4	5	
C	1	2	3	4	5	

いわて牛
五ツ星

いわて牛

参加ワイナリー

- ◆ベアレン醸造所
 - ◆エーデルワイン
 - ◆大迫佐藤葡萄園
 - ◆高橋葡萄園
 - ◆もんのすけ農園
 - ◆ソーシャルファーム&ワイナリー
 - ◆神田葡萄園
 - ◆自園自醸ワイン紫波
 - ◆涼海の丘ワイナリー
- (順不同)

Special Guest



アル・ケッチャーノ
オーナーシェフ
奥田 政行氏

東京での修行を経て2000年、山形県鶴岡市にイタリア料理店「アル・ケッチャーノ」を開店。山形県庄内総合支庁より「食の都庄内」親善大使に任命されるほか、スイスダボス会議「Japan Night2012」では、料理総責任監修を務める。農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」シルバー賞、文化庁長官表彰、著書「食べもの時鑑」は「グルメン世界料理本大賞2017」グランプリ受賞等受賞歴多数。東日本大震災津波の際には、ロレオール・田野畑の伊藤勝康シェフや岩手の生産者らとともに炊き出し等の支援活動を実施。



ロレオール・田野畑
オーナーシェフ
伊藤 勝康氏

羽田空港・東京エアポートレストランを経て、1995年、岩手県に移住。2000年、出張料理「ロレオール丘」を開業。2009年、奥州市前沢にフランス料理店「ロレオール」を開店。2015年、田野畑村に店舗を移転し、「ロレオール田野畑」を開店。農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」シルバー賞受賞。県の食のプロフェッショナルチーム・アドバイザー。県産食材や伝統工芸品のPR、「前沢牛コロッケ」等の商品開発など、地域活性化に寄与。



ホテルメトロポリタン盛岡
総料理長
狩野 美紀雄氏

ホテルメトロポリタンエドモント等を経て1996年、ホテルメトロポリタン盛岡入社。レストラン部門、宴会部門の西洋料理長、副総料理長を経て、2021年、ホテルメトロポリタン盛岡総料理長就任。岩手県調理師関係功労者厚生労働大臣表彰、岩手県卓越技能者表彰、藍綬褒章受章等受賞歴多数。2008年、北海道羽狩湖サミットにも調理スタッフとして参加。全日本司厨士協会北部地方岩手県本部会長。「いわてガストロノミー会議2022」実行委員会会長。



ワインコーディネーター
福井 富士子氏

1989年、日本ソムリエ協会資格を取得し、ワイン・コーディネーター・ワイン講師として活動を始める。現在、「ワイン・チーズ・岩手」をテーマに企画・コーディネート・スクールを主宰。J.S.A.シニアソムリエ・ワインエキスパート・ワイン検定講師。WSET Level 3 (Award in Wines)。第3回ポートワインソムリエコンクール優勝・ワインオーストラリア2000B部門優勝。いわてワインヒルズ推進協議会構成員。福井富士子ワインスクール代表。

チケット販売所 チケットは下記販売所の他、Peatixでも購入できます。表面記載のQRより申込ページへお進みください。

(株)ベアレン醸造所	盛岡市北山1丁目3-31	☎019-606-0766
栗園マイクロブルワリー with Kitchen	盛岡市栗園1丁目40 グリムハウス1F	☎019-606-0171
岩手県酒類卸協議会	盛岡市湯沢10-46-40 桃成東酒販内	☎019-632-1101
福井富士子ワインスクール	盛岡市神明町5-21	☎2911fujiko@gmail.com
(株)エーデルワイン	花巻市大迫町大迫10-16-3	☎0198-48-3037

大迫佐藤葡萄園	花巻市大迫町大迫3-114-3	☎naochu1960@yahoo.co.jp
NPO法人遠野まごころネット	遠野市材木町2-21	☎0198-62-1001
(有)神田葡萄園	陸前高田市米岡町字神田33	☎0192-55-2222
(株)紫波フルーツパーク	紫波郡紫波町湯山学校裏1-11	☎019-676-5301
(株)のむら 涼海の丘ワイナリー	九戸郡野田村大字玉川5-104-117	☎0194-75-3980

●お食事のご都合によるチケット購入後のキャンセルは受け付けません。
●新型コロナウイルス感染症の拡大防止などにより、イベントを中止する場合がございます。主催者の判断によりイベントが中止となった場合はチケットの払い戻しを行います。チケットの払い戻しに関しては裏面記載の問い合わせ先までお問い合わせください。
●中止の場合は「いわて牛」ホームページ(https://iwatenu.jp/)にて行います。

●ご来場の際はマスクの着用にご協力ください。発熱(37.5度以上)や咳等の症状が少しでも見られるときはご参加をお控えください。
●受付時の検温で発熱(37.5度以上)や体調不良等の症状が認められた場合は、入場をお断りさせていただきます。
●ワイン・アルコールのご飲用は20歳以上とさせていただきます。身分証明書等の提示を求められる場合がございます。
●当日はお時間に余裕をもってご来場くださいますようお願いいたします。