



SLOVENIA

最もスローフードな食文化を持つ国、スロベニアに学ぶスタイル。

2012
9月25日

山梨 + スロベニア

「まだ、誰も知らない山梨。」

豊かなワイン文化を持つ国、スロベニア。

本国より2人のシェフを招き、山梨の地元食材を使った、料理とワインのマッチングの極みを、存分にご体感いただきます。

ゆったり流れるスロベニアの食のスタイルに学ぶ、日本発のこのイベント。

まだ、誰も知らない、新たな山梨が、ここから始まります。



日本が誇る歴史と文化、そしてワイナリーを有する山梨から始まる。

YAMANASHI

最もスローフードな食文化を持つ国、スロベニアに学ぶスタイル。

山梨 + スロベニア

スロベニアに学ぶ、豊かな食文化のスタイル。

山梨自慢の食材とワインのマッチング。

まだ誰も知らない山梨の味わいを、ゼルコバでご体感ください。

日本が誇る歴史と文化、そしてワイナリーを有する山梨から始まる。

スロベニアという国。

イタリア、オーストリア、ハンガリー、クロアチアに囲まれた中欧の小さな国です。

山に囲まれた盆地というところは、山梨とも似ています。面積は四国ほどしかありませんが、歴史は古く、古代ヨーロッパの有力な民族ケルト人の文化の上にアルプスやカルスト台地を越えて入ってきたさまざまな文化が混ざり合い、狭い国土のなかに多様な食文化と個性豊かな良質ワインの産地ができています。

ゆったりと流れる自然や歴史の移ろいに合わせて日々の暮らしを愉しむ「スローフード」のお手本のような国と言ってもいいでしょうか。

日本のようにソバの消費量が多い国でもあり、いま、山梨とのあいだでは、スロベニアのソバやトウモロコシを山梨で栽培する代わりに、日本のダイズをスロベニアで栽培するという農業交流も始まろうとしています。



Mr. Kavcic
from 「PRI LOJZETU
Dvorec Zemono」

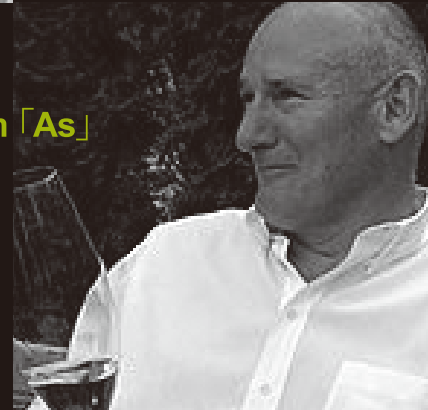
トマス・カブチッチ

いまヨーロッパ注目の料理人。2010年にはブリュッセルの欧州理事会で腕を披露し、各国首脳をうならせた。1900年創業のレストランは「スローフード」で知られ、世界のセレブがひそかに訪れる。

Mr. Rospopovic from 「As」

スベトザール・ラスポポビッチ

カルスト地方で創業し、1998年に首都リュブリャナの古い中心街に移転。旧ビール醸造所を改造し、ビールバーやオープンテラスも併設。重厚感溢れるレストランは市民の贅沢な一夜の舞台に。



スロベニアの現代を代表する2人のシェフが、ルミエールのワイナリーレストラン、ゼルコバにて料理を披露してくれます。首都リュブリャナの格式あるレストランAsのラスポポビッチさんと、カルスト高原の有名な「スローフード」のレストランLojzetuのカブチッチさん。おふたりには、スロベニアのトウモロコシとソバを使って母国料理に不可欠な一品、素朴なパンも作っていただきます。一方、ゼルコバのシェフたちは、スロベニアの自然が育んだ天然の塩も使いながら、国産大豆から日本ならではの、おいしい豆腐メニューを。もちろん、シェフたちの作品を潤すのはルミエールのワイン。お料理とのマッチングの極みを演出するため、シェフたちがどんな作品を披露してくれるか、楽しみます。

代表する2人のシェフ来日。

お申し込み、お問い合わせはお電話でどうぞ。

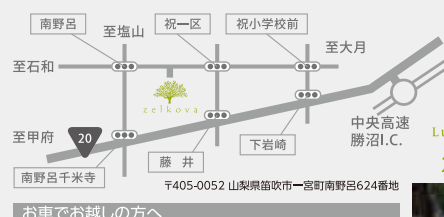
tel 0553-47-4624

ルミエール ワイナリーレストラン **ゼルコバ** / 担当 佐野までどうぞ

開催場所 : ルミエールワイナリーレストラン「ゼルコバ」
開催日時 : 2012年 9月25日
開催時間 : お昼 12:00 ~ 14:00 (11:30より受付)
夕方 18:00 ~ 20:00 (17:30より受付)
料金 : お一人さま 10,000円(税込み)
上記価格はコースメニュー・ワイン代込みです。

使用ワイン/スロベニアワイン 赤・白、ルミエールワイン
※内容は予告無く変更する場合がありますので、ご了承ください。

完全着席スタイルです。定員になり次第、締め切らせていただきます。
お昼の部、夜の部、ともに上記お時間からスタートいたしますので、お早めにお越しください。



お車でお越しの方へ
中央高速 勝沼インターをおりて約5分

電車でお越しの方へ
JR塩山駅からタクシーで約15分
JR勝沼ぶどう郷駅からタクシーで約10分
JR山梨駅からタクシーで約15分

