

福井県観光素材集

| | | | | |
|-------------------------|---|-----|---|----------|
| 素 材 名 | 漆塗りのグラスで楽しむ、日本酒ペアリング グランチコース | | 鯖江市 | |
| | | | 個人 | 新規 |
| ポ イ ン ト | 越前漆器の産地として知られる鯖江市河和田町に佇む、週2日（水・木）ランチ限定の日本料理店です。店主は日本文化を深めたく京都で板前修行後、東京でイタリアンも経験。和洋問わない料理スタイルながら、茶懐石を軸に福井の旬の食材をふんだんに使って“ここでしか食べられない料理”であることと“心と体が健康になる料理”を念頭においておまかせコースをお出ししています。一皿ごとのストーリーや想いを聞きながら、優雅で非日常のひとつときをお過ごしください。 | |  | |
| 実 施 期 間 | 週2日(水・木) ※一部除外日あり (要事前確認) https://craftinvitation.jp/workshop/cie2001/ | |  | |
| 料 金 (税 込) | 11,000円/人 | | | |
| 手 数 料 | 有 (5%) | | | |
| 商 品 内 容 (詳 細) | その日の料理に合わせて、五十嵐さんが感性で器を選んだり、地元の旬の食材を使い、中医学の考え方である辛（しん）、苦（く）、甘（かん）、鹹（かん）、酸（さん）の五つの味わいに分けた「五味の強肴」をはじめ、メインの熟成肉は滋賀県の精肉店「サカエヤ」の肉職人、新保吉伸氏が担当した貴重な熟成肉を仕入れています。食後の甘味にも五十嵐さんのこだわりが詰まっており、シンプルな材料ながら至福の味わいを醸し出す、季節ごとの味わいもご堪能いただけます。お食事の締めくくりは甘味と共に、料理人兼茶の湯者として活躍する五十嵐さんが『今日のお料理の最後にはこれが合う』と選び抜いた旨味のしっかりしたお茶で締めくくります。日本の伝統文化と季節感あふれる福井の食材で和洋の技を自由にアレンジした“ここでしか食べられない料理”と共に、漆のグラスで嗜む日本酒のペアリングで、至福の時間を過ごしてみたいかでしょうか？ | | | |
| | ワイングラスメーカーが開発した「日本酒専用のグラス」に、越前漆器の産地ならではの取り組みとして、このグラスに職人が漆塗りを施しました。まずは通常のグラスと漆塗りを施したオリジナルグラスで飲み比べと共に、飲み口の味わいの変化を味わいながら、お料理を楽しむことができる期間限定のペアリングコース。酒器の違いによるペアリングを体験してみませんか？ | | | |
| | 【メニュー（一例）】 | | | |
| | <ul style="list-style-type: none"> ・ 向付、椀物 ・ 五味の強肴 ・ 熟成肉 ・ 甘味 ・ 抹茶 ・ 水物、番茶 | | | |
| | <div style="display: flex; justify-content: space-around;">   </div> | | | |
| 所 要 時 間 | - | | | |
| 実 施 場 所 | むつのはな（鯖江市河和田町24-13） | | | |
| ア ク セ ス | 北陸自動車道鯖江I.Cより10分（駐車場有） JR武生駅より車で 30分、JR鯖江駅よりつつじバスで「河和田口」下車 | | | |
| バ ス 受 け 入 れ 可 能 な 駐 車 場 | - | | | |
| 予 約 締 め 切 り | 5日前 | | | |
| 最 少 催 行 人 数 | 1名 | 定 員 | 8名 | |
| イ ン バ ウ ン ド | 受け入れ可 | | | |
| 精 算 方 法 | クーポン | | 請求書払い | 現金（現地払い） |
| そ の 他 （ 注 意 事 項 等 ） | 団体でお問い合わせは、お見積りでの対応となります。info@soe.or.jp まで詳細をご連絡下さい。 | | | |
| 問 い 合 わ せ 先 | 一般社団法人SOE：080-7850-5336 | | | |