

ワインを楽しむ会

オリーブオイルを伝え続け24年、それは“オリーブオイルの良さ”
“シンプルな料理法”そして“五感で料理を味わう”これらの
糸をまとめたのが『食事を小愉しむ』ということ。その潤滑油
となるのが“ワイン”です。トータルで実感できるのがアサクラスタイル
の“ワインを楽しむ会”です。一緒に楽しい会を作りましょう



ワイン5種の
詳細は2024.5号
クロスA70をみてね!

こんにちはスタッフ森です。アサクラでは今、オリーブと共に力を入れているのが
ワインです。野子のオレガノや丘の上のオモドリノ(トマトの水煮)を生産している

アントニオさんと息子のオランドが『イル・トルキオ』の屋号で作るオーガニックワインを 2019年から日本に
輸入販売をしています。朝倉は2003年よりイタリアに行くたびに彼らのワインを間近で見てきました。そしてある時
から、急に進化して彼らのワインを輸入し、そしてワインを楽しむ会を通してワインが持つ魅力を、日本に伝えたい!
と牛力えんを得ました。そして、真の『ワインを楽しむことのできる人』を全国に広めていこうという取り組みをスタート
アサクラスタイルの糸をまとめた新たな試みにどうぞご協力ください。興味のある販売店さんお問い合わせお待ちしております。

ワイン会レポート 2024年夏、地元会津で初めてのワイン会を共同開催! アサクラの担当を務めました。
in Aizu “ワインを楽しむ会”の一環としてご紹介し、企画からワクワクドキドキの78ページ!!
会場は... 美工堂 (地元でアサクラアイテムのほぼ全てを販売、観光地にも近くセンスあるお土産品が揃う)
ヒューマンライフ 天守寺倉庫 (おしゃな店内にはカフェやコワーキングスペースもある、ローカルライフスタイルショップです)

趣旨 地元のみなさんにイル・トルキオのワインを知ってもらい
入荷は新しいスパークリングワインを味わってもらう
(スプロマント)

ワイン 5種ある取り扱いワインの中、今回は4種をセレクト
提供順や内容を事前にしっかり打ち合わせ。

お料理 料理は、材料の質、量、料理法と満足感
もありながら次の日の体調に影響がない
ように心がけたものを提供。
美工堂さんの「NODATE」ブランドの器に盛り付けました。

演出 テーブルは一列に配置して16名の参加者様を
8名ずつ向かい合わせに座る晩餐会仕様
ローソクを灯して店内を温かくする。

4種ワイン 提供順

① 食前酒
白・ブーヴィエール

② 乾杯
ロセ・スプロマント
(スパークリング)

③ 食中酒
白・アラバネ

④ メイン
赤・シンチーロ

ワイン会の流れ・演出紹介 (Aizu共同開催の一環)

(参考に
どうぞ)

イル・トルキオの紹介動画を大型スクリーンで
鑑賞、朝倉の挨拶とワイン輸入秘話など

食事スタート、アサクラアイテムと旬の野菜や魚肉
フルコース、器や出方を工夫して楽しんでもらう

料理はYouTubeアサクラチャンネルで自己信じた
ものを組み合わせたアレンジ。盛り付けやアレンジ
の仕方も学ぶ、料理は一品ずつ提供

メイン料理との相性や板前さんの深い味わいの
アリアニコ100%の赤ワインは、会を始める前に
開栓しておくのがポイント! 空気に触れさせて充分
に目覚めさせてから味わう「生きたワイン」を実感。

ワイン会は
事前の打ち合わせ
を、販売店さんの意向
みんな

と相談し、
で楽しく作り
上げる会です!

ワイン会の情報は
アサクラHPで案内
振は、SNSでや、
随時更新しているので
Instagramも是非
フォローお願いします

夏の宵の晩餐会ならぬワイン会は
大成功!!

参加者様も主催者様も大満足の
みなさんが笑顔になれる会になりました。
おいしいワインと料理、そこに集まる
楽しむことのできる人と人の(輪)を間近で
見て、私も朝倉の思いを体験できた。
この思いを広げていきたいです。(森)

