

## sweets lotus



Text Size : A A A

| [news](#) | [profile](#) | [diary](#) | [work](#) | [lesson](#) | [recipe](#) | [event](#) | [restaurant](#) | [contact](#) | [link](#) |

### Mon.11.30.2015

●FESTIVAN2015～今年もワイン祭りへ！

11月最後の日曜日。

今月のラストレッスンの後は、  
待ちに待ったワイン祭りに参加！



厳選された各国のヴァン・ナチュラル(自然派ワイン)が300種以上飲めるFESTIVINです。



山梨のポー・ペイサージュに四恩醸造、山形のタケダワイナリー、栃木のココ・ファーム・ワイナリーなどなど、普段はなかなか飲めないアコガレのワインたちも揃い踏み♪

去年あっという間に売り切れたポーペイサージュは、  
今年は真っ先にダッシュしてGET！

飲み放題と言っても弱いので、たいして飲めないのが無念ですが(涙)

フードも、熊本のコルリ、京都のサルシッチャ！デリ、  
麴町のRossi、神宮前の楽記、  
みんな大好きな(笑)毎年おなじみウグイス、オルガン、  
祥瑞にル・キャバレ…などなど  
自然派ワインで知られる錚々たるお店が勢ぞろいしています。



岐阜BON DABONの、日本で一番美味しいと個人的に思っている、お口でとろける生ハムも、一年ぶりに味わいました！あ～この、カット仕立てならではの贅沢なしゅわしゅわ感。もう作ってないという貴重なペルシュウダイヤモンドラベル56ヶ月熟成を、ダブリュー赤と。





一宮ゴッチャポントの山羊バーガーは、ヴィナイオータのサンジョベーゼ(これ美味し過ぎ!)と。



長崎の名店impeccableの甘鯛つみれを浮かべた長崎地魚の幻のスーポボワソンは、シメにいただきたい沁みる味でしたが、限定20食ときいて、早めにゲット！甲殻のハンパない旨味があふれる、恐ろしいほど美味しいスープでした！



アヒルストアのダール(お豆のカレー)も、普段はお店で出していないメニューなので、見逃せません。



×は、東北のシャルキュトリー8種盛り！

仙台バトンからは、  
羊の燻製と宮城カリフラワーのピクルス、  
ひつじやの羊とふるや農園放牧豚のパテ。

仙台ビストロアンセルクルからは、  
石巻牡蠣のオイル漬け、  
気仙沼鯖のマリネ レンズ豆と、  
青森真鱈のブランドード。

福島オステリア デッレ ジョイエからは、  
ふるや農園放牧豚のソプレッサータ ヴァニェットヴェルデと、  
放牧豚の自家製モルタデッレ 粒マスタードのソッタチエート、  
放牧豚レバーの燻製 …

実に贅沢なプレートでした。  
そして合わせるは、極上のワイン！

日本酒もいいけど、やっぱりワインもイイ！！  
毎年、この時期日本酒に偏って行く私に  
そうしみじみと思わせてくれるイベントですw

今年もあっという間にチケットは売り切れ、すごい人の波でしたが、  
去年より2部合わせて500人程減らしたらしく、たしかに少し動けた感が。  
去年は本当に身動きできない感じだったので。

地方から来るお店の方も持ち出し、というこのイベント、  
出店者、スタッフの方には感謝に堪えません。

一日地元で店をOPENさせていた方が、はるかに儲かるのに・・・  
毎年このような素晴らしいイベントを開催いただいて、  
本当にありがたい思いです。

ヴァンナチュールを愛する人たちの善意だけで成り立っているイベントなので  
いつなくなるかわからない不安もあり、  
毎年欠かさず参加しています。

関係者の方々、本当にありがとうございました。  
そしてどうか来年も、ここで美味しいワインが飲めますように！



[お祭り・イベント・ホームパーティー](#)

[Back](#)

[Old Log](#)

[Next](#)

[Admin](#) | [RSS](#)

[Petit Homepage Service](#)