



## 地域飲食店連携型ワインツーリズム推進事業

# モニターイベントの様子を紹介します!

「小坂町産ワインで乾杯条例」に基づき、町民や観光客が地域食材と小坂町産ワインを楽しむ雰囲気の醸成を図るとともに、地場産ワインを活用した観光業・飲食業を含めた地域経済の活性化を推進するため、町では「ワインツーリズム推進事業」を展開しています。

この取組の一環として、「小坂町産ワインで乾杯条例」推進協力店を会場にした、各飲食店自慢の料理と小坂七滝ワインとのマリアージュを楽しむモニターイベントを開催しています。ソムリエやワインリストアッフの解説を受けながら、参加者同士で小坂町産のワインに対する理解を深めています。

今回は、これまでに行われたモニターイベントの様子をご紹介します。

※このモニターイベントは、参加人数の制限、人と人との距離の確保、飲食時以外でのマスク着用、検温の実施、参加者名簿の作成といった新型コロナウイルス感染防止対策を取りながら実施しています。



### ★令和2年11月6日 18時～20時【会場：あかしあ亭】

十和田ホテルのシェフが特別に腕を振るい、桃豚、白神生ハム、比内地鶏、十和田湖ひめます等の地場産食材を使った料理コースにワインを合わせていきました!

←小坂町産ワインで乾杯の様子

#### ワイン7種類

「フリーラン・ロゼ・ウィングランド」、「ウィングランド・ロゼ・セック」、「セブン・ルーージュ」、「小公子2018無濾過」、「ウィングランド2019」、「フリーラン・スチューベン・エロティック」、「セブン・プラン」



### ★1月15日 18時～20時【会場：居酒屋 瀧観】

豚3点盛り(タン・ハツ・サガリ)、短角牛、ジンギスカンの焼き物にワインを合わせていきました。小坂産じゃがいもを使用したポテトチップまで登場!

←短角牛網焼き

#### ワイン8種類

「フリーラン・ロゼ・ウィングランド」、「ウィングランドMC」、「ウィングランド2019」、「ウィングランド特別醸造2019」、「小公子2019」、「小公子特別醸造2019」、「岩木ヤマブドウ2019」、「セブン・プラン」



### ★1月22日 18時～20時【会場：伊勢家 大昌園】

あべの鶏(塩味レモンタレ)、桃豚(バラネギ塩・ローズ味噌味)、仙台牛(バラ・ササミ・タテバラ)を石のプレートじっくり焼きながらワインを合わせていきました!

←桃豚ローズ味噌味

#### ワイン8種類

「フリーラン・ロゼ・ウィングランド」、「ウィングランドMC」、「ウィングランド2019」、「小公子2019」、「岩木ヤマブドウ2019」、「セブン・ルーージュ」、「フリーラン・プラン・ナイアガラ」

## モニターイベントは残り2回!

### ★「ホルモン幸楽 小坂店」2月12日(金) 18時～20時

鹿角ホルモンと小坂七滝ワインのマリアージュをお楽しみいただけます。

### ★「日本料理 奈良岡屋」2月26日(金) 18時～20時

地元食材を活用した“和”のメニューと小坂七滝ワインのマリアージュをお楽しみいただけます。

★参加は事前予約制(定員:10人程度)です。モニターイベントに関するお問い合わせ・予約申込みは、小坂まちづくり株式会社(TEL29-5522)へお願いします。なお、定員に達し次第募集を締め切ります。



### ～「小坂町産ワインで乾杯条例」推進協力店一覧(順不同)～

#### 【飲食店(6店)】

☆レストラン 青銅館 ☆日本料理 奈良岡屋  
☆伊勢家 大昌園 ☆居酒屋 瀧観  
☆ホルモン幸楽 小坂店  
☆あかしあ亭(小坂鉱山事務所内)

#### 【酒類小売店(7店)】

☆あきた小坂屋!(柴田商店) ☆成田酒店  
☆リカーショップたかはし ☆マックスバリュ小坂店  
☆明治百年堂(小坂鉱山事務所内) ☆康楽館  
☆赤煉瓦倶楽部

町内の飲食店・酒類小売店で推進協力店としてご協力いただけるお店を随時募集しています。ご協力いただいたお店には、のぼりと「かぶきん」の置物を進呈します。詳しい内容は農林班までお問い合わせください。

■お問い合わせ先 観光産業課農林班(TEL29-3912)