

山下ワイン道場

テーマ うきはの葡萄豚 & とっておきヌーヴォー

この日のために保管していた今年のヌーヴォーワインとうきはの食材

“ここ100年間でも屈指の出来”と言われた、今年のヌーヴォー(新酒)。山下ワイン食道では、この日のために大事にセラーで保管しておりました。11月のヌーヴォー解禁前に、これらのヌーヴォーを浮羽RIVERWILDでのびのびと育てられた葡萄豚、柿乃屋のみずみずしい葡萄、鎌浦農園のとれたて新米を用いた様々なお料理に合わせて楽しいひと時を一緒に過ごしましょう。

うきはのRIVERWILDにて育てられた“葡萄豚”とは？

秋吉智弘氏(柿乃屋)が育てる葡萄(福岡県減農薬減化学肥料認定済)をRIVERWILDの豚に約1カ月与えたものが葡萄豚です。爽やかでフルーティーな風味と甘み、透き通るような脂身のキレが特徴です。この希少な豚は年間生産頭数5頭。是非味わって頂きたいと思います。

ピオーネ、キングデラ、翠峰、ゴールドフィンガー、巨峰、安芸クイーン、ゴルビー、瀬戸ジャイアント、などなど高価な葡萄を沢山与えており、本当に羨ましい豚です。

RIVERWILD 杉 勝也

日時 | 2010年10月31日 (日)

17:00~19:30迄 (定員25名様)

会場 | 山下ワイン食道 TEL 092-761-8717

福岡市中央区春吉2-6-15 八番館201

会費 | 5,000円 (クレジットカード不可)

お問合せ&ご予約は…

TEL&FAX : 092-761-8717

MAIL : info@yama-wine.com

- その他
- ・当日は立食のパーティースタイルとなります。
 - ・お申し込み多数の場合は、当店より再度ご連絡致します。
 - ・ドレスコード 柔道着, 空手着及び豚の着ぐるみ着用可。

協力 RIVERWILD、柿乃屋、鎌浦農園、イビサ (順不同)

