

# テロワージュふくしま&SANT PAU メモリアル・ランチ会のご案内

7月22日（土）12時開場、12時30分開宴



## 究極の美味しさは産地にあり

地域（テロワール）の良質な食材を活かした料理と地域のお酒のマリアージュを磨き福島県の食の素晴らしさをお伝えするプロジェクト、それが「テロワージュふくしま」です。福島県の良質な食材とお酒を味わう特別ランチをご用意します。



今年1月に開催された「テロワージュふくしま」の料理

### 【テロワージュふくしま特別メニュー】

- ・カタルーニャへの旅の始まり
- ・鱈のエンピナグレ
- ・岩牡蠣のアロス メロソ
- ・相馬漁港直送白身魚のアラブラサ
- ・いわき産サンシャインマザービーフのアサド
- ・ダークチェリーとバニラ風味のクアハーダ
- ・カタルーニャへの旅の終わり



シェフ赤木は昨年秋に福島を訪れた体験を基に料理を創作

テロワージュふくしまとSANT PAUが選ぶ5種類のペアリングワイン・日本酒付き（逢瀬ワイナリー・シードル、かわうちワイナリー・シャルドネ、寿々乃井酒造・寿月しづく酒等ご提供予定）

お一人1万7千円（税・サービス料込）

**12時より参加者の皆さまのネットワーキング名刺交換をいたします**

お申込み&お問い合わせ テロワージュふくしま（東京事務所）

E-Mail [Office@f-wine.org](mailto:Office@f-wine.org)（担当：北村）

*Terroage Fukushima*

テロワージュふくしま

