

Aoyama Wine Base × オイスター協会会長 コラボ イベント 生牡蠣とワインのマリアージュ 研究会 第1回

古代ローマ時代のフランス、ボルドー地方ポイヤックの沼地は牡蠣の産業が盛んだった事や、日本でも縄文時代から牡蠣が食べられていたり、牡蠣は人類の食文化の歴史そのものと言っても過言ではありません。

「海のミルク」とも呼ばれ、必須アミノ酸が全て含まれる完全栄養食と言われていますが、周囲の環境の汚染物も吸収して食中毒の原因にもなるため、健全な牡蠣の育成には水質や管理が命だと聞いています。つまり、牡蠣を美味しくかつ安全に食べるためには、知識が必要不可欠だと考えますし、楽し方の幅が一層広まると思います。そのため、今回はただ食べる、飲むに留まらず、牡蠣について、ワインについて学びながら楽しむAoyama Wine Baseらしい料理とワインの楽しみ方を価値として提供できればと思います。

今回のマリアージュ会の特徴

- ・牡蠣は全て無菌検査を受けている。無菌検査を受けた牡蠣のみ供出!
 - ・産地直送で心臓がまだ動いてるくらい新鮮!!
 - ・日本オイスター協会会長の牡蠣に関する知識が聞ける(避けた方がいい産地や銘柄はあるのか?世界の牡蠣は現在日本のDNAをひいている?牡蠣の種類と特徴など)。
 - ・ワインスクール講師が選ぶ牡蠣に合うワインの説明ももれなく聞ける。
 - ・生牡蠣の特性に合わせた、厳選された泡、白、甘口ワインの計5種類のマリアージュを検証できる。今回は初回のため王道のマリアージュです。
 - ・牡蠣の種類: GATA(シガメ牡蠣)、石花(スミノエ牡蠣)、玄明(真牡蠣)
- ※牡蠣の種類は仕入れ状況により変更の可能性があります。



開催日時: 4月23日(土)17時~19時

定員: 10名様限定

場所: Aoyama Wine Baseキッチン

渋谷区神宮前5-48-5 1F ファノス表参道

会費: おひとり様 15,000円(税込)

お申し込み: 03-3400-7373 もしくは
info@aoyamawinebase.co.jpまで!