

# YAMAGATA SHONAI SAKE STORY

開催実績のご紹介



## 2023年

3月	#00	鯉川酒造
4月	#01	加藤嘉八郎酒造
5月	#02	渡會本店
6月	#03	竹の露酒造場
7月	#04	PINO COLLINA MATSUGAOKA

## 2024年

4月	#01	加藤嘉八郎酒造
6月	#02	渡會本店
8月	#03	竹の露酒造場
11月	#04	PINO COLLINA MATSUGAOKA

2025年の開催スケジュールは、順次ご案内します。

「酒どころ 山形庄内で受け継がれ、発展してきた STORY を造り手の想いととも感じたい」

そんな想いで2023年にスタートしたペアリングディナーイベント〈YAMAGATA SHONAI SAKE STORY〉は、これまで4酒蔵・1ワイナリーとコラボレーションしてきました。ペアリングディナーでは、酒の作り手、料理長、ソムリエが試行錯誤を重ねて完成するイベント限定のメニューをご用意しています。

2024年11月に実施したピノ・コッリーナ松ヶ岡とのコラボレーションにおいては、ペアリングディナーに加え、翌日に葡萄畑を巡るワイナリーツアーをお楽しみいただくなど、館内を出て庄内を楽しむイベントへと進化を続けるほか、スタッフが葡萄の収穫や醸造作業に挑戦する機会をいただき、当館オリジナル〈SUIDEN NOUVEOU〉を販売、多くの方にお楽しみいただきました。イベントとして毎年少しずつアップデートすることを目指す中で、2025年もペアリングディナーにとどまらない、知って、体験して、味わうイベントを目指します。

ペアリングの演出と山形庄内の魅力に磨きをかけて開催する2025年の〈YAMAGATA SHONAI SAKE STORY〉にどうぞご期待ください。



A) 酒蔵が一般には出回らせずに秘蔵していた貴重な酒であるスイデンの秘蔵酒。通常はSHOP販売のみですが、イベント限定で特別な料理とともにお楽しみいただけます。

B) 2023年の渡會本店とのコラボレーションでは、代表酒「出羽ノ雪」の酒粕のパニライスを「貴醸酒」をかけてお召し上がりいただくなど、趣向を凝らしたペアリングを提供しています。

C) 加藤嘉八郎酒造の醸造責任者である加藤嘉隆氏。一夜限りの特別な料理と酒は、蔵人のレクチャーに耳を傾けながらお召し上がりいただけます。

D) 酒蔵毎の個性をお楽しみいただくために、回毎にテーマを設定。当館料理長 佐藤義高と各酒蔵の代表や杜氏が協議を重ねて、四季の旬の食材と日本酒のペアリングを提供しています。

