

カネトク × リストランテ・ジュエーメ 特別コラボ企画
「さくらワイン」によく合う「さくら肉のテリーヌとビーツのピクルス」
最強マリアーージュ・セット 期間限定発売 !!

2月4日立春にさくらワインが解禁発売となります。今年のさくらワイン2025は、「秀逸」の素晴らしい出来となりました。特に酸が美しく、フレッシュ&フルーティなやや辛口仕様のタイプに仕上がりました。そのワインとよく合う料理を、大崎市大曲の名店リストランテ・ジュエーメの佐々木章吾オーナー・シェフが作りました。それが、「さくら肉（馬肉）のテリーヌとビーツのピクルス」です。今回の料理のイメージは「料理とワインでより美味しくすること。だから馬肉を主体とし、味わいを考え、豚肉、鹿レバー、豚肉の背脂を混ぜてミンチ状にして、食感をよくするため“くるみ”と“山椒”を加え、テリーヌを作りました。それにビーツのピクルスを添えました」。「さくらワインとよく合う料理づくり」が前提だということでした。さくらワインと合わせるための料理でした。最高マリアーージュでした。

リストランテ・ジュエーメは、「日本のイタリアン50撰」に秋田県唯一で選ばれ、さらには、フランスの名店選びガイド「ゴ・エ・ミヨ」掲載店（秋田県のイタリアンでは唯一）の名店です。



盛り付け写真はイメージです(野菜はつきません)

佐々木章吾オーナー・シェフ

- さくらワイン&さくら肉のテリーヌとビーツのピクルス 最強マリアーージュ・セット
さくらワイン（生詰め）+料理セット：3,000円（税込 3,300円）

申込は、電話(0187-62-1750)、FAX (0187-62-5028)、e-mail(wine@obako.or.jp)まで
申込書

- 氏名 _____
- 住所 〒 _____
- 電話番号 _____
- 申込個数 _____ セット
- ※ 2月8日まで予約申込のお客様は、全国送料無料。
なお、送り先が違う場合は、こちらにお書きください。