



- 01_ ワインカーヴをイメージした入り口
- 02_ レストラン内のワインディスペンサー
- 03_ 県産木材を使用したレストラン
- 04_ お薦め料理「ヤマナシフォンデュ」
- 05_ 県産酒300種超がそろふ物販スペース
- 06_ 料理に合うワインを提案

食の体感拠点

カーヴ

ド

“Cave de ワイン県やまなし” 東京・日本橋にリニューアルオープン

昨年の8月7日に、日本ワイン発祥の地として「ワイン県」を宣言してから1年。これに合わせ、東京・日本橋にあるアンテナショップ「富士の国やまなし館」が、ソムリエでワイン県副知事を務める田崎真也さん監修のもと、ワインを中心とした県産酒と、山梨の食材のマリアージュを提案するアンテナレストラン「Cave de ワイン県やまなし」に生まれ変わりました。県ではこれからも、ワイン県やまなしの魅力を広く発信する取り組みを行っていきます。

東京にいなながら山梨を体感できる新拠点

店舗の入り口は、ワインを貯蔵する地下蔵(Cave)をイメージした造りになっています。店舗内には300種類を超えるワインだけでなく、日本酒やビールなどの県産酒を豊富に取りそろえた物販スペースがあり、都内随一の品ぞろえになっています。

最大の特徴は物販スペースの奥に位置する、県産木材を使用した温かみのあるアンテナレストランです。ここでは、ワイン県副知事の田崎さんが県産ワインとのマリージュをイメージして考案した、県産食材を使った料理を提供しています。中でも甲州牛や鹿肉などをオイルで熱し、ソースを付けて食べる「ヤマナシフォンデュ」がおすすめです。これは山梨県と姉妹都市である、フランス・ブルゴーニュ地方、ソニー・エ・ロアール県の地方料理を取り入れ、ソースには、同じく姉妹都市である中国・四川省のスパイスを使用するなど、山梨と関係が深い地域とのつながりが感じられます。その他、昨年出荷が始まった山梨のブランド魚「富士の介」や、吉田のうどんを使った料理など、県を代表する食材を生かした料理を楽しむことができます。また、店内にはワインディスプレイを設置し、料理ごとに合うワインを提案できる仕組みになっています。

メディア関係者を招いたレセプション



東京都中央区日本橋2-3-4
日本橋プラザビル1F

【レストラン】

TEL 03-3527-9185 定休日 日曜日・祝日・年末年始
営業時間 平日11:30~14:00、18:00~22:30
土曜17:00~22:00(要予約)

【物販スペース】

TEL 03-3241-3776 定休日 年末年始
営業時間 平日11:00~21:00
土日祝11:00~17:00

※コロナ対策のため営業時間が変更になる場合がありますので店舗にご確認ください



レセプションパーティーに出席した田崎真也さん、渡辺大さん、長崎知事、林真理子さん(左から)

ンには、田崎さんのほか、作家で同じくワイン県副知事の林真理子さん、俳優でやまなし大使の渡辺大さん、長崎知事が出席。知事は「ここは県の豊かな食文化を発信する東京の窓口です。ぜひ山梨が詰まったこの施設に、ワインと食のマリージュを体感しに来てください」とあいさつし、ワイン県の新しい拠点をPRしました。

県産ワインで「かんぱい!!」 ワイン県宣言1周年イベント

ワイン県宣言からちょうど1周年となる8月7日に、県産ワインを楽しむ記念イベントを開催しました。新型コロナウイルス感染症拡大防止の観点から、オンライン中継で行われたこのイベントでは、女性醸造家3人と、ワイン好きのインフルエンサー30人が県産ワインの魅力や可能性、楽しみ方などを発信。花火の日(8月7日)にちなみ、市川三郷町、韮崎市、甲州市で花火を打ち上げるなど、視聴された皆さんとワイン県1周年を祝いました。

6月には、甲州市が茨城県牛久市とともに、日本初のワイン造りを始めたことと、140年にわたる歴史のストーリーが評価され、日本遺産に選ばれるなど、山梨のワイン文化の歴史はますます醸成を重ねています。多くの人がワインをきっかけに、山梨が誇る日本酒などの県産酒や食材、歴史や文化に興味を持っていただけるよう「ワイン県」やまなしを積極的に盛り上げていきます。



オンライン中継で乾杯をするインフルエンサーたち



ワイン県1周年を記念し製作されたワイングラスをかたどった花火

