

【サンクゼールの丘で春を感じる】～4月26日開催～ ヴィニュロンたちの食卓 Vol.41

「久世福商店」、「St. Cousair (サンクゼール)」などの専門店を全国に約180店舗展開している、食品製造小売企業（食品SPA）の株式会社サンクゼール（本社：長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2025年4月26日（土）ワイナリーレストラン・サンクゼール（長野県飯綱町）において、造り手の想いを聴きながらワインと料理のマリアージュを楽しむことができる「ヴィニュロンたちの食卓 Vol. 41」を開催いたします。

ヴィニュロンたちの食卓 Vol. 41 ～テーマは「Colorer（クロレ）」～



“ヴィニュロン”とはフランス語で「ぶどう栽培とワイン造りをする生産者」を意味します。本イベントでは、ぶどうの栽培と醸造を担うサンクゼールの「ヴィニュロンたち」が、サンクゼールのワインに合うお料理を提供いたします。

第41回のテーマは「Colorer（クロレ）」。フランス語で「彩り」を意味します。ワインとお料理を通して、春の彩りを体感していただけるようなテーマに設定いたしました。4月のサンクゼールの丘では、雪の中で眠っていた芽がみなさまとの出会いを待っていたかの様に、ようやく目を覚まします。さわやかな風が吹き抜けるこの春に、厳選されたワインとふるさとの温もりが感じられるお料理をお楽しみいただけます。

日時：2025年4月26日（土）17:00 受付開始 17:30 スタート

場所：長野県上水内郡飯綱町芋川1260

ワイナリーレストラン・サンクゼール ※受付はサンクゼールワイナリー本店

料金：¥12,000（税込）、ノンアルコール希望のお客様¥10,000（税込） ※ワインペアリング含む

料理内容：アミューズ、前菜、魚料理、肉料理、デザート の5品

ご予約方法：<https://www.stcousair.co.jp/news/31811>

ご予約締切：2025年4月19日（土）17:00 まで ※定員に達し次第、ご予約受付を終了

本件に関するお問い合わせ先
株式会社サンクゼール（担当：中村）

☎026-219-3936

E-mail: sc_pr@stcousair.co.jp
<http://stcousair.co.jp/company>

お料理のご紹介

第41回のヴィニュロンたちの食卓で提供させていただくお料理は、テーマである「Colorer（クロレ：彩り）」を感じていただけるように、一皿一皿春らしい優しい色合いに仕上げました。今回のイベントのために開発した特別メニューです。ぜひご堪能ください。

※ペアリングワインにつきましては、当日のお楽しみとさせていただきます。

アミューズ：信州サーモンのシューサレ カリフラワーのピクルスを添えて



信州サーモンのスモークをヨーグルトとレモンでほどよい酸味に仕上げ、シューの中に詰めました。隣には自家製のカリフラワーのピクルスを添え、酸味の効いたアミューズからスタートすることで、コース全体を最後までお楽しみいただけます。

前菜：鯛のテリーヌ 桜エビと菜の花とともに



テリーヌには、真鯛にしつとりと火を入れほぐしたものを加えて食感が残るように工夫をしました。旬の桜エビと菜の花を乗せ濃厚な甲殻類のソースとからすみの香りを感じられる一皿です。

魚料理：鯖のポワレ ふきのとうの味噌ブルブランソース



旬で身が締まった鯖をポワレにいたしました。鯖の下には春キャベツをフュメドポワソんで火を入れピューレにしたものを敷きソースに合うごこみ、アスパラを付け合わせにいたしました。

肉料理：アルプス牛サーロインのグリエ サンクゼールの赤ワイン香るマデラソース



信州の自然で育ったアルプス牛をグリエにしました。付け合わせには濃厚な味わいの牛肉に合うようにわさび菜、からし菜、クレソンのサラダを添え、ソースは上品な甘さのマデラソースにサンクゼールのワインを加え、香り高いソースに仕上げました。