

テラススクエアで楽しむ 一夜限りのワインイベント SAYSFARM × 植松良枝 11.10 fri 18:00 - 21:00

ensemble - Urban Vineyard Kanda-Nishiki cho -

富山県氷見市のワイナリー・SAYSFARM のワインと、氷見の食材を使ったお料理が楽しめる、一夜限りのワインイベント「ensemble」を開催します。当日は SAYSFARM の皆様をお招きし、ワイン造りやブドウ栽培に関するあれこれをお話いただきます。お料理は雑誌やテレビなどで活躍中の料理研究家・植松良枝さんが担当。氷見の素材を使ったワインに合うピンチョス(おつまみ)をご用意します。また、当日はテラススクエアの屋上農園「Urban Vineyard」を特別に開放し、都会の真ん中ですくすくと育つブドウ畑をご覧いただけます。秋の夜長、氷見のワインと美味しいおつまみをいただきながら、神田錦町 で育むアーバンヴィンヤードを見学にいっしょにしませんか？

■ イベント内容

日 程：11 月 10 日（金）18 時～21 時

会 場：テラススクエア 2F テラステーブル内「土ノ日 青二才」 東京都千代田区神田錦町 3-22

参加費：3,000 円／ワイン・フードチケット込 ※チケット購入方法：当日会場にてお求めください

■ オフィシャルメディア | ensemble magazine ensemble-magazine.com

■ 関連企業 | 主催：テラススクエア 協賛：住友商事株式会社 企画協力：SAKAKI LAB. 五割一分、SAYSFARM、土ノ日青二才、関山米穀店

■ Urban Vineyard - Kanda-Nishiki cho -

「Urban Vineyard」は、富山県氷見市のワイナリー SAYSFARM と神田錦町テラススクエアとの共同プロジェクトです。今年 3 月にテラススクエアの地上 13m、広さ 50 m² の屋上農園にブドウ品種 ピノ・ノワールの苗を植樹。以来、SAYSFARM による栽培監修のもとブドウを育てています。

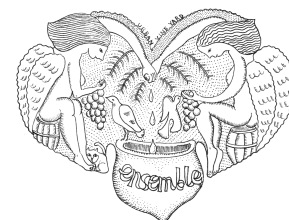
今後は、SAYSFARM で 同時期に苗植えされたピノ・ノワールを使用し、ワイン 1 樽分 (ボトル 300 本分) の醸造を予定しています。

ファースト・ビンテージは、2020 年春頃に完成を予定しています。今後は、ワインでこのエリアを盛り上げるべく、テラススクエアのある神田錦町で毎年、ワインイベントを実施していきます。

■ ロゴデザイン：皆川 明 (minä perhonen デザイナー)

1995 年に自身のファッションブランド「minä (2003 年より minä perhonen)」を設立。

時の経過により色あせることのないデザインを目指し、想像を込めたオリジナルデザインの生地による服作りを進めながら、インテリアファブリックや家具、陶磁器など暮らしに寄り添うデザインへと活動を広げている。



■ SAYSFARM (富山県氷見市)

100% 自社栽培の葡萄で、自社醸造にこだわるワインを生産するワイナリー。現在では約 9,000 本の葡萄の樹を、除草剤無使用、最低限の農薬のみの自然に近い状況で人の暮らしと共生しながら栽培している。この土地らしさを持ったここでしかつくることのできないワイン造りをモットーに、北陸産の美味しく、美しいワインを生産している。



■ 植松良枝 (料理研究家)

食材の旬を大切に、季節感溢れる料理を提案。旬の野菜をたっぷりと味わいたくて始めた菜園はもはやライフワークに。また、国内外を旅行し、その土地ならではの食文化にふれて「おいしさ」を追求し続けている。バルの聖地、サン・セバスチアンの旅をまとめたガイド『バスクバルレシピブック』(誠文堂新光社)『スペイン・バスク美味しいバル案内』(産業編集センター)を発売。

