

海山キッチン&バル
ワインと海山のエリアージュ

今回のコラボテーマは…

やまなし やまぐち

美味しい10日間

Good food in the mountains and along the sea

海山
×
山海

キッチン&バル

Carefully selected kitchen and bar

2/15(火)～2/24(木)

2/15(火)～2/18(金) 山梨のうまいワイン

2/19(土)～2/24(木) 山口のうまいもん

CELEO

KOKUBUNJI



2/19(土)～2/24(木)

山口のうまいもん

首都圏在住の宇部出身の皆様から

お土産や贈答に

必ずといってよいほど購入されている

地元では有名な商品なのです

山口県のお土産といえば、

「ふぐ」を思い浮かべられることでしょう。

でも、首都圏や他県に住む宇部出身の方が、

帰省の折に手土産にされるのは、

「新川」なのだそうです。

なぜなら、初めて召し上がった方から必ず

「美味しかった」と、評されるからとのこと。

昭和33年の登場からずっと変わらず、

守り続けてきた魚本来の旨みと甘みに満ちた

その味は、永く地元で愛されてまいりました。

是非、最初のひと口は、

なにもつけずにそのまま生でお召し上がり下さい。



CELEO
KOKUBUNJI



2/19(土)～2/24(木)

山口のうまいもん



天然麦わら巻き

「新川」に使われるストロー状の藁（わら）は、昔懐かしい天然の麦藁（むぎわら）です。

蒸し蒲鉾である「新川」は、麦藁で包むことでかまぼこから出る水分を吸収したり、かまぼこの持つ水分を調節し、保湿効果によって「新川」の品質や美味しさを保っています。

近年の材料不足のなかでも専門の麦藁職人の手を借りて材料を調達し、ひとつひとつ形の美しい麦藁に仕上げたものを使用しています。



「蒸し」の技術

蒸気で優しくていねいに蒸し上げると「焼き抜き」とは明らかに違うしっとりとしたみずみずしい食感と天然の甘みをもった優雅な味わいが演出できます。

新鮮な魚

蒲鉾となる原料の魚は、選りすぐられた新鮮な魚を使用します。特に宇部かまは旨みにこだわり、日本海や玄海洋の近海ものの「エソ」を使用します。「エソ」には冷凍耐性がなく、鮮度が命です。その扱いには頑としてこだわり、自然の恵みである魚の持ち味を存分に活かした製品を作ることが宇部かまの誇りです。



TBS系「はなまるマーケット」でご紹介いただきました

- ・「西村知美公式ブログ」にて 西村知美様よりご紹介頂きました。
- ・9月20日TBS系「はなまるマーケット」にて、ミッツ・マングループ様よりご紹介頂きました。

数々の名誉ある賞を受賞しています



天然麦わらで巻いた蒸しかまぼこの最高傑作

みずみずしい食感と新鮮な白身魚の甘みを引き出した豪華な旨さが特徴です。

原料の魚にこだわり、水にこだわり、想にこだわり、そして匠の技で仕上げる「うべかま」の商品は、先様に、安心とおいしい感動をお届けします。

CELEO

KOKUBUNJI



2/19(土)～2/24(木)

山口のうまいもん

下由.ふく百花
関とら本店



博多でフグ料理を提供する名料亭が、「フグをもっと手軽に、身近に味わってほしい」という思いから生み出したコンフィ。下関の市場で競り落とした新鮮な「まふぐ」を、熟練の料理人が「プレーン」と「バジル風味」の2種類に仕上げている。ご飯の供はもちろん、ワインや日本酒のアテ、パスタの具材に。



CELEO
KOKUBUNJI



2/15(火)～2/18(金)

山梨のうまいワイン



生きてりや色々あるのは当たり前、
ワインがある暮らしを楽しむませんか？

CELEO
KOKUBUNJI



2/15(火)～2/18(金)

山梨のうまいワイン

明治十年。大日本山梨葡萄酒会社の高野正誠と土屋龍憲が
ブドウ栽培とワイン醸造の勉強のためフランスに渡る。

CELEO
KOKUBUNJI



2/15(火)～2/18(金)

山梨のうまいワイン

一八七七年（明治十年）山梨県甲州市勝沼町に
民間で初のワイナリーが設立され……



一九〇七年（明治四十年）、大阪で創業した「寿屋」（現在のサントリー）は
ワインに甘味料を入れた「赤玉ポートワイン」を発売、大ヒットさせた。

美味 滋養 葡萄酒

赤玉ポートワイン

CELEO

KOKUBUNJI



2/15(火)～2/18(金)

山梨のうまいワイン

山梨県は、ワイナリー数は約九十社で日本一。
日本ワインの醸造量も日本一。

CELEO
KOKUBUNJI