

天ぷらとワインのマリアージュ

つな八×竹本油脂 コラボ企画 ～マンズ日本ワインと共に～

2018年3月7日、8日

Menu 特別御献立

【前菜】

岩手産ムール貝 ワイン蒸し 季節野菜のマリネ添え
～純正ごま油ゴールド、純正胡麻ラー油、太白胡麻油～

【スープ】

澄まし仕立て 鴨つくね 自家製胡麻豆腐
～卓上用ごま油、純ねり胡麻 白～

【天麩羅】

春野菜の天麩羅 露の臺、タラの芽、山うど、筍
～太白胡麻油～

魚介の天麩羅 車海老、穴子、蛤の姿揚げ
～つな八別誂え～

【お口替り】

のれそれ、つな八ボン酢
～太香胡麻油～

【メイン】

銘柄鳥のコンフィ 彩ソース添え「卵かけ御飯風」リゾット
～太香胡麻油 濃口、太白胡麻油～

【デザート】

自家製ミルクアイスクリーム 黒胡麻チョコレートのソース
～純ねり胡麻 黒～

Wine List ワインリスト

マスカット・ベリー A 酵母の泡 ロゼ
シャルマ方式で造ったロゼスパークリング

リュナリス 甲州シュール・リー
山梨県産甲州種。バランスよく、柔らかくふくよかな味わい

リュナリス シャルドネ
長野県産シャルドネ種。ほどよいボディとフレッシュ感

山形マスカット・ベリー A
山形県産マスカット・ベリー A種、古樽18ヵ月熟成。
柔和ながらしっかりした酸味と果実味



前菜はロゼスパークリングとともに。
純正ごま油ゴールドや純正胡麻ラー
油のフレーバーともよく合う。



澄まし仕立てのスープは卓上用の太
香胡麻油でお客様が好みの香りに仕
上げる趣向。



太白胡麻油で揚げた春野菜の天ぷ
らは、甲州シュール・リーで。



魚介類を揚げたつな八別誂えのごま油は、胡麻油一番搾りをブレンドした香り高いフレーバー。天つゆで食す穴子、揚げあがりには醤油をたらして仕上げる蛤の姿揚げは、赤ワインの山形マスカット・ベリー Aと合わせると、天ぷらには白ワインという常識を覆すボン・マリアージュが楽しめる。



お口替りをはさんで、メインのリゾットを添えた鳥のコンフィ、デザートへと。ミルクアイスクリームの下には純ねり胡麻 黒とチョコレートのソースがたっぷり。

天ぷらつな八、日本ワインの可能性を訴求するマンズワイン（キッコマン食品）、竹本油脂の3社がコラボレーションし、つな八銀座店にて3月7日、8日に賞味会が開催されました。この日の献立は、前菜から天ぷら、デザートまで全品にマルホン胡麻油のごま油とねり胡麻9種類を使ったコース。マンズワインのロゼスパークリング、白ワイン2種、赤ワイン1種とともに供され、香り高い天ぷらやごま油、ねり胡麻とワインのペアリングに満席のお客様が舌鼓を打ちました。近年ワイン業界で注目されている「日本ワイン」は、国産ブドウのみを使用し、日本国内のワイナリーで醸造・ビン詰めされたワインのこと。日本ワインならではの持ち味は繊細な天ぷらとよく合い、天ぷらとワインのマリアージュを楽しむシーンがこれからますます増えそうです。



つな八銀座店
店長 梶川健吾さん

「ワイン会は毎回好評ですが、今回はコース全品にごま油を使った遊び心のあるメニューに仕立てました。天ぷらに赤ワインを合わせるマリアージュはとくにお客様のサプライズを誘い評判でした」

