# 連続テレビ小説「おひさま」の舞台・安曇野にて新たなそば文化が誕生！ホテルアンビエント安曇野にて「2011安曇野秋の実りディナー日本が誇るソムリエ小飼一至＂ワインとそばの新たな出会い”」開催決定！

「もっと身近にリゾート」をメインテーマに日本各地にてリゾートホテル業を営む株式会社セラヴィリゾート泉郷（本社：東京都豊島区、代表取締役：江間英夫）が運営する、ホテルアンビエント安曇野（長野県安曇野市、支配人：染谷国彦）はこの度、おひさま推進協議会主催によるＮＨＫ連続テレビ小説「おひさま」の舞台・安曇野をクローズアップした「安曇野そば祭り」とタイアップし、ソムリエ・小飼一至氏、監修・飯塚喜隆氏、メニュープロデュース・大澤孝浩氏の豪華面々を迎え、安曇野を代表する「そば」と「ワイン」の魅力を堪能できる「2011安曇野・秋の実りディナー」を11月20日（日） に開催いたします。

NHK朝の連続テレビ小説「おひさま」の舞台である信州安曇野。ドラマの要でもある長野の「そば」の魅力を改めて創り出そうと、安曇野市では一流シェフやソムリエと共に吟味・選定を重ね、新たな「そば料理」を創作しました。昔から、そばと「お酒」は切っても切れない関係と言われており、この度そばを食す前にお酒を飲む「そば前」という伝統文化を取り入れ、ワインとそばの夢のコラボレーションディナーを実現いたしました。

「そば前」とは、おそばを食べる前に飲むお酒のことを指し、上等なお酒は灘の生一本といわれた時代、そば屋の店主自らがこのお酒を出していたそうです。お酒が好きだから、お酒を自分で選ぶようになったと言われており、このようなことからそば屋は昔からよい酒を出すと言い伝えられています。そば通の人は必ずお酒の味も分かる人であり、好んで嗜むことからそばを食べる前の「ちょっと一杯」が「そば前」と呼ばれるようになった所以だそうです。

伝統的なそばの文化を、現代を生きる名シェフ達によって様々に工夫・創作された新たな「そば文化」を、そばの名産地・安曇野の豊かな自然の中で味わう、またとない絶好の機会を是非お楽しみ下さい。ディナー開始は午後18時より、定員は80名限定です。ご予約をご希望の方はお早めにお問い合わせください！

2011安曇野“秋の実り”ディナー ホテルアンビエント安曇野 概要
■日時：2011年11月20日（日） 18：00～
■場所：ホテルアンビエント安曇野
■料金：ディナーのみ ￥18,000/ディナー＋宿泊（朝食付）￥25,000
※料金については税・サ込みです。
■参加人数：80名 ■洋食（フランス料理）
■ホテルURL： http://azumino.izumigo.co.jp/
■主催：おひさま推進協議会
〒399-8303 長野県安曇野市穂高6658 TEL. 0263-82-3131

＜ソムリエ＞小飼 一至
プロフィール

2005年 社団法人日本ソムリエ教会（J.S.A）会長に就任
2007年 国際ソムリエ教会(A.S.I)会長に就任、卓越技能賞「現代の名工」受章
2009年 黄綬褒章受章
株式会社プリンスホテル シェフソムリエ、株式会社プリンスフーズ取締役

＜監修＞飯塚 喜隆
プロフィール
1971年 株式会社プリンスホテル 東京プリンスホテル入社
1997年 東京都知事賞受賞
2005年 全日本厨士教会金メダル受賞
2007年 新潟・長野・群馬 総料理長
2008年 東京都司厨士教会副会長就任
2010年 安曇野市主催 安曇野産野菜スイーツ開発プロジェクト参画

＜メニュープロデュース＞大澤 孝浩
プロフィール
2006年 ㈱ホテルオークラ東京 退社
2008年 中川観光開発株式会社 望岳荘 総料理長
2010年 現在の木曽駒旬彩工房工場長として株式会社日義特産勤務
安曇野市主催 安曇野産野菜スイーツ開発プロジェクト参画

■本件に関するお問い合わせ・お申し込み先■
ホテルアンビエント安曇野
〒399-8305 長野県安曇野市穂高牧2230
支配人：染谷国彦
Tell: 0263-83-5550
Fax: 0263-83-5359
E-mail: somekuni@izumigo.co.jp

---

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com