

漬物とワインの夕べ

山形県には昔から発酵文化が息づいています。
今回、漬物とワインのマリアージュの可能性を
山形から発信いたします。
発酵食品の新たな組み合わせの魅力を体験してください。

日時：平成30年2月7日（水）午後6時～8時
場所：東京第一ホテル米沢
ボールルームイースト・ウエスト
米沢市中央1丁目13-3（TEL0238-24-0418）

山形の発酵文化・発酵食品に関するセミナー

< 講演 > 午後6時～午後6時45分

「山形の漬物文化について」

山形県漬物協同組合 理事長 近 清剛 氏

「山形県産ワインの現状と将来」

山形県ワイン酒造組合 理事長 大沼 寿洋 氏

交流会

- ・ 漬物とワインの試食 午後6時45分～午後8時
- ・ 山形の伝統野菜を使ったメニュー（雪菜、小野川豆もやし等※）
- ・ 会費3,000円（講演のみの参加もお受けいたします）
※食材は変更となる場合があります。ご了承ください。

主催：おいしい山形推進機構

問合せ先：おいしい山形推進機構事務局（山形県農林水産部6次産業推進課内）

電話：023-630-2221