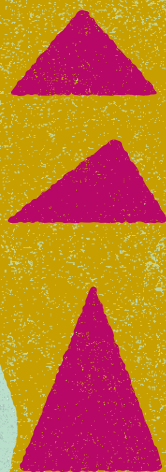


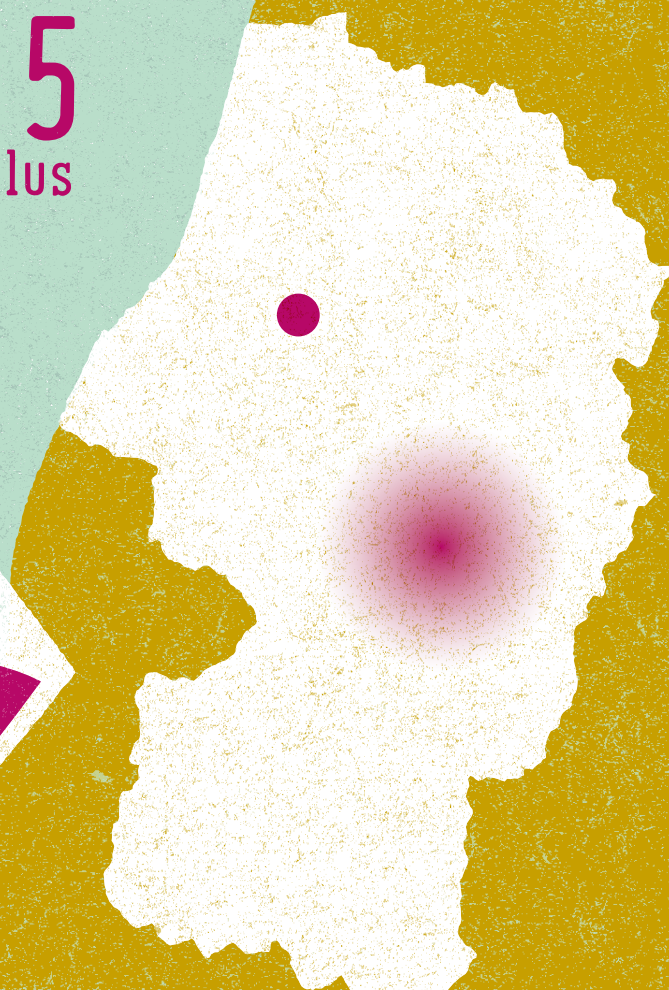
日本有数のワイン産地、  
山形県の造り手12社が  
自慢のワインをひっさげて  
東京に集結するイベント  
「山形ヴァンダジェ」。  
地元食材とともに山形を  
飲み&味わい&  
知り尽くしましょう!



# ヴァンダジェ

YAMAGATA VIN-DAGÉ

2015  
at hue plus



山形ワインフェスティバル「山形ヴァンダジェ2015」at hue plus

日時: 2015.3.8(日) 1部 11:30~14:00 / 2部 15:30~18:00

会場: hue plus(東京都港区海岸3-5-1 海岸アネックススタジオ)

Facebook: 山形ヴァンダジェ HP: [www.mmy.ne.jp/ywine/](http://www.mmy.ne.jp/ywine/) (山形県ワイン推進組合)



ワイナリー数も増え、更ににぎやかに

# 山形ワインフェスティバル「山形ヴァンダジェ2015」 at hue plus

## 山形の全ワイナリーが一堂に集まる、飲んで、食べて、楽しむイベント!

フランス語でワインを指す「ヴァン」に山形弁で「だぜ」を指す「ダジェ」。「山形ヴァンダジェ」は、造り手12社が自慢のワインをひっさげて東京に一夜限りで集結するイベントです。山形の豊かな風土が生んだワインと滋味深い地元食材を楽しみながら、彼らの熱いスピリットをぜひ感じてください。

### 飲む!

### 山形県内のワイナリー12社のワインを飲み比べ!!

日本有数のワイン生産地であり、コンクールでも多数の賞を獲得、ひときわ注目が高まっている山形ワイン。「山形ヴァンダジェ」では、造り手12社自ら自慢のワインを皆さまのグラスにお注ぎします。造り手との語りもぜひお楽しみください。

参加ワイナリー：浜田株式会社(モンサンワイン) / 大浦葡萄酒(山形ワイン) / 酒井ワイナリー(バーダップワイン) /

須藤ぶどう酒工場(桜水ワイン) / 佐藤ぶどう酒工場(金沢ワイン) / タケダワイナリー(蔵王スターワイン) / 朝日町ワイン /

月山トラヤワイナリー / 庄内たがわ農協(月山ワイン) / 天童ワイン / 高島ワイン / **NEW!** 蔵王ウディファーム&ワイナリー

※以上12社

Facebook:  
山形ヴァンダジェ

### 食べる!

### 山形の食材をつかったここだけの料理を提供!!

#### アル・ケッチャーノ ①②

<http://www.alchecciano.com/>

地元愛に溢れる奥田シェフが自ら選んだ地元食材を活かして庄内を皿に描く、伝説のイタリアン。山形の魅力を広く発信するシェフが来場、自ら腕を振ります。

#### イル・コテキーノ ①②

<http://ilcotechino.com/>

イタリアで修行ののち、山形に帰還した佐竹大志シェフによる「自然派イタリア料理店」。東京でも評判の自家製ハムなどをひっさげ、シェフが来場します。

#### シニフィアン・シニフィエ ①②

<http://www.signifiantsignifie.com/>

志賀シェフ率いる、三宿の名ブーランジェリー。ワインを愛するシェフが、山形の食材を使ったマリアージュを堪能できるオリジナルパンをご用意いたします。

#### おむすび まるさんかく ①

<http://omusubi-garden.com/>

山形の風土を愛する山形出身の大倉千枝さんが店主の外苑前のおむすび店。ワインに合うおむすびのセミナーも開催する同店より、おむすびと、「山形のソルフード」である芋煮をお出しします。

#### GLACIEL ①②

<http://www.glaciel.jp/>

江森宏之シェフパティシエによる、アントルメグラッセ・生グラス(生アイス)専門店。山形の恵みを使った、クールダウンできるスイーツをご用意します。

#### 植松良枝(料理研究家) ②

<http://www.uemassa.com>

野菜づくりをライフワークとし、食材の旬を大切に、季節感あふれる料理を提案する料理研究家による、山形の食材を使った滋味深い料理をご用意します。

#### 東京カリ〜番長 ②

FB:東京カリ〜番長

全国各地のイベントに出張し、「一期一会な」カレーづくりを精力的に行っている集団。山形ワインを使いどんなカレーができてあがるのか? ご期待ください。

1部参加……① 2部参加……②

### 買う!

お気に入りのワインは会場内のショップで購入可能! 山形の伝統野菜などが購入できるマルシェもオープン!

お気に入りのワインと出会ったら、イベント会場併設のショップコーナーで購入可能。自宅で家族と楽しむもよし、プレゼント・お土産にするもよし。あなたが見つけた山形ワインを親しい人たちとぜひシェアしてください! また、山形の伝統野菜などが購入できるマルシェもオープン。ワインと合わせてご自宅でぜひお楽しみください。

HP:山形県ワイン酒造組合  
[www.mmy.ne.jp/ywine/](http://www.mmy.ne.jp/ywine/)

### 聞く!

醸造担当者が自慢のワインを皆さまに直接お注ぎします!

自ら造った自慢のワインを直接皆さまのグラスにお注ぎし、ワインの魅力を熱くプレゼンします! 会って、話して、味わって、山形の風土をどうぞ染みこませてください。

→ 詳細はFacebookや山形県ワイン酒造組合のHPで随時お知らせいたします。

## YAMAGATA VIN-DAGÉ 2015 (山形ヴァンダジェ 2015)

- ▲主催: 山形県ワイン酒造組合 ▲協力: 山形県人会
- ▲日時: 2015年3月8日(日) 1部 11:30~14:00 / 2部 15:30~18:00
- ▲会場: hue plus(東京都港区海岸3-5-1 海岸アネックススタジオ) <http://www.hue-hue.com>  
※JR田町駅より徒歩15分 都営三田線・都営浅草線三田駅より徒歩17分 ゆりかもめ芝浦埠頭駅より徒歩10分
- ▲定員: 1部 / 2部 各200名
- ▲チケット料金: 税込7,000円(フードチケット、グラス、オリジナルグラスホルダーつき)
- ▲問い合わせ先: 山形ヴァンダジェ事務局 TEL 090-9230-6761(担当:酒井) [yamagatavindage@gmail.com](mailto:yamagatavindage@gmail.com)

### ◎チケット購入方法 ※詳細はFacebookをご覧ください。

事前のチケット購入が必要です。定員になり次第、販売を終了いたします。チケットはe+(イープラス <http://eplus.jp/>)で「山形ヴァンダジェ」を検索、もしくは上記問い合わせ先、山形県内各ワイナリーにご連絡下さい。

【ご注意】未成年のご入場はお控えください。ご来場の際は公共交通機関をご利用下さい(会場に駐車場のご用意はございません)。当日はメディアなどによる取材・撮影が行われる予定です。予めご了承下さい。



### ▲会場へのアクセス

JR 田町駅 / 都営浅草線三田駅 / 都営三田線三田駅 / ゆりかもめ芝浦埠頭駅利用

