



東北の食を海外へ 「東北テロワール in 仙台」開催のお知らせ

～世界に誇れる東北のこだわり飲料&ハンドメイドグラス&セレクト食材のペアリング～

東北・食文化輸出推進事業協同組合（以下、組合）は、東北の食材を求めている世界中の人々に向けて輸出の促進やPRイベントを実施しています。東北各地の組合員29社（2019年10月現在）の取り扱い商材は水産・畜産・農産品から加工食品まで幅広く、選りすぐりの逸品を海外のバイヤーやシェフに提案しています。

今年度は、「世界中に東北のファンを増やす」「東北の気質や風土をスマートに提案」をコンセプトに、「東北テロワール」プロジェクトを立ち上げました。組合員が取り扱っている東北のこだわり飲料をベースに、ハンドメイドグラスや食材とマッチングさせて、飲料とグラスとお料理の“マリアージュ=良い組み合わせ”を国内外の方々に広く知っていただくことを目的としています。

東北を代表する2名のスペシャリストにご協力いただき、新しい「モダンな東北」を提案します。

飲料テイスティング・グラスマッチング・食材マッチングにご協力いただいたスペシャリスト



レストラン「miura」

シェフ・ソムリエ 三浦 将尋 氏

仙台市生まれ。

辻調理師専門学校卒業。神奈川県「葉山ボンジュール」に入店後、塩竈市の「シェヌー」へ入店し、スーシェフを務める。その後、仙台市大町にレストラン「miura」を独立開業。2015年、JSA認定ソムリエ取得。

2018年「世界料理学会 in HAKODATE」にて、目黒浩敬氏と共同で登壇を果たす。地元の旬の食材をフレンチで表現する料理人。



松本珈琲店「Matsurica 1978」

シニアソムリエ 松本 章 氏

仙台市生まれ。

23歳でJSA認定ソムリエ資格を最短で取得後、渡仏。帰国後は都内ホテル・レストランのシェフソムリエを務める。28歳でJSAシニアソムリエ資格を最年少で取得。2002年、世界最優秀ソムリエコンクール日本代表選考会で東京代表となり、本選セミファイナル6位。国際ワインコンクール審査員。2015年、2代目として「Matsurica 1978」代表に就任。ブラジル国家認定コーヒー鑑定士、内閣府認定6次産業化プロデューサーとしても活躍。的確な味の表現と、飲料の可能性を追求するソムリエ。

TOHOKU TERROIR

「東北テロワール in 仙台」開催概要

主催：東北・食文化輸出推進事業協同組合

協力：東北・食のソラみち協議会、株式会社ワイヤードビーンズ

第1部 プロジェクト発表会・試飲会

～どなたでもご参加いただけます～

日時：2019年10月18日（金）14:00～17:00

場所：株式会社ワイヤードビーンズ ショールーム

仙台市青葉区五橋 1-5-3 アーバンネット五橋ビル 6F

URL：<https://www.wiredbeans.co.jp/>



第2部 テイスティングディナー（招待者限定）

日時：2019年10月18日（金）18:00～20:00

会場：レストラン「miura」

仙台市青葉区大町 1-1-18 西欧館 1F

URL：<http://www.restaurant-miura.co.jp/>



第1部のプロジェクト発表会および試飲会は、どなたでもご参加いただけます。

「東北テロワール」の新しい世界観を是非ご体感ください。

取材および参加ご希望の方は、事前に下記問い合わせ先までご連絡をお願いいたします。

【本イベントに関するお問い合わせ】

東北・食文化輸出推進事業協同組合 事務局（担当：三沢）

TEL：070-6516-0868

E-mail：info@tohoku-focus.jp

<添付資料>

案内状「東北テロワール in 仙台 第1部」