

自宅で簡単に山形食材を使った本格料理を味わえる
山形の食を堪能！絶品日本酒ペアリングセット数量限定販売
 レストランの本格料理と相性抜群な日本酒をセット／山形県の2社で共同開発



楯の川酒造株式会社(本社：山形県酒田市、代表取締役：佐藤淳平、以下「楯の川酒造」)は、ジョイングループの株式会社フードクリエイションジャパン(本社：山形県山形市、代表取締役：武田靖子、以下「フードクリエイションジャパン」)とコラボレーションし、「山形の食を堪能！楯野川無我レッド絶品ペアリングセット」を数量限定で共同販売いたします。

■山形に精通した地元企業が生み出す「地元食材の魅力」／日本酒ペアリングセットを共同開発



楯の川酒造の所在地である山形県は、全国有数の米どころであることはもちろんのこと、豊かな自然に育まれた山形牛を代表とする畜産物、生産量全国1位のさくらんぼ・西洋梨などといった果物、さらには名物料理「芋煮」の主役となる里芋などの野菜や山菜類・きのこなど、数多くの特産品を有しています。

「そんな豊かな食にあふれる山形の良さをもっと多くの方に知ってもらい、味わってもらいたい」「もっと身近に、自宅から山形県を感じてもらいたい」そんな思いが、同じ山形県の企業であるジョイングループ・フードクリエイションジャパンと合致し、企画が始まりました。日頃より地元食材に知見があるフードクリエイションジャパンと、190年あまり山形で酒造りを続けている楯の川酒造がタッグを組むからこそ生み出せた日本酒ペアリングセットを販売いたします。

■湯煎するだけ！簡単に山形食材を使った本格料理を味わえる／相性抜群な日本酒で食卓を彩って

今回のペアリングセットでは、文字通り「山形県」にこだわって設計されました。ミールキットは、普段結婚式やパーティーでの食事提供をはじめ、3つのレストランで山形の食材を中心に、季節を感じられる料理を提供しているフードクリエイションジャパンのシェフの方々手がけた2種類の料理(山形黒毛和牛の赤ワイン煮・山形米の娘ぶたのまるやか四川豆腐)を一つのセットとしています。また、届いてからの調理方法も簡単。10分程度湯煎するだけで簡単に本格的な料理をご自宅にて味わうことができます。山形の食材に精通しているシェフの方々だからこそ引き出せる山形食材の魅力をご自宅で味わってみてはいかがでしょうか？

ミールキットに合わせる日本酒は、人気の生原酒シリーズ「楯野川無我」より、今年初めて販売する「楯野川無我レッド」。酒米の王様と言われる山田錦を超えるために山形県で開発された酒米である「雪女神」を、地元契約農家さんに丁寧に育てていただき、蔵人が丁寧に仕込んだ生原酒です。こちら山形を存分に感じられる日本酒であるとともに、飲みごたえがあるのでしっかりと味わいの料理と相性がよく、今回セットとなっております料理との相性も抜群です。



■本コラボに対する担当者のコメント

フードクリエイションジャパン:パレスグランドール総料理長・日本料理長
高橋 賢二様よりコメント

山形は魅力的な農産物に溢れた豊かな土地です。

昼夜の寒暖差が大きい事、夏場の水分を多く含む風と強い日差しのお陰で作物がその旨味を蓄えます。また熱心で魅力的な生産者が沢山いらっしゃいます。

私たちはいつもその恵みに感謝し、お客様にその魅力を感じて頂き喜んで頂けるよう心を込めて料理をしています。是非私たちの料理でお客様に楽しい時間をお過ごし頂ければ幸いです。



榎の川酒造: 広報兼デジタルマーケティングチーム 高梨杏奈よりコメント

今回ご縁があり、ジョイングループ・フードクリエイションジャパン様とコラボをさせていただきました。同じ山形県にある企業同士、より多くの方に「山形県の良さ」を知っていただきたいという思いから、山形県の特産品を活かしたミールキットと山形県産日本酒のペアリングセットの企画～販売の実現ができ、とても嬉しく思います。

山形をとことん味わえる美味しいお食事と日本酒で、ご自宅にいながら「山形」に浸ってみてはいかがでしょうか？



■商品概要

山形の食を堪能！ 榎野川無我レッド絶品ペアリングセット <榎野川無我レッド+山形牛のワイン煮&麻婆豆腐>



【商品内容】

- ・山形黒毛和牛の赤ワイン煮(2人前)
- ・山形米の娘ぶたのまるやか四川豆腐(2人前)
- ・榎野川無我レッド 720ml×1本



