



無鹿リゾート スペシャルディナー

イタリアワインの伝道師「川頭義之」氏を迎えて

日本で浸透している”ジビエ”はフランス語で、イタリア語では **selvaggina** (セルヴァッジーナ) といいます。そう、イタリアでは鹿、猪などのジビエは良く食し、北イタリアとくにトスカーナ州では郷土料理として、民衆に愛された料理の一つでもあります。

また、丹波も同じく鹿や猪が古来より生息し、ヘルシーな食材としてのジビエが年々注目を集めております。そんな、ジビエのプロの料理人とイタリアワインのスペシャリストが出会えば、どんな化学反応が起きるのか？ そんな思いから今回のワインの会を企画しました。

今回は、現地から日本へリアルタイムな情報と、鴻谷シェフのジビエを知り尽くし、その特徴を生かした料理一品それぞれに、川頭氏自らがワインをペアリングして頂きます。このような機会は二度とないと思いますので、ぜひご参加頂きイタリアワインと川頭氏のトーク、鴻谷シェフのジビエ料理をお楽しみ下さい。



◆◆川頭義之氏 プロフィール◆◆

1962年神奈川県湘南湘南生まれ。

拠点：東京（目黒駅：品川区）/トスカーナ

明治学院大学卒。在学中は体育会ラグビー部でフォワード。卒業後は商社に勤務。

留学先のイギリスで妻となるジョヴァンナさんに出会い、イタリアワインに目覚める。

1996年に勤務先を退社し、夫婦でイタリアワインの輸出斡旋業務を開始。「リーズナブルで真に価値あるワイン」の普及をモットーに悪しき業界慣行と闘う。父は映画監督の故、川頭義郎氏。俳優の川津祐介氏は叔父にあたる。「リアルワインガイド」ではテイスターを務めています。著書にイタリアワイン最強ガイド。

◆◆無鹿リゾート◆◆

無鹿は「鹿肉の魅力を伝えたい」というシェフの思いから、日本初の鹿肉料理専門店として2010年にオープン。豊富な知識と経験に裏付けされた技術力とパイオニアとしての探求心を以て、鹿肉料理の美味しさを追求し続けています。野菜ソムリエでもあるシェフが、地元丹波の旬の野菜や山川の食材を用いて織りなすこだわりの鹿肉料理をご堪能ください。



【ワイン：ジビエ料理に寄り添うイタリアワイン】

◆イタリア全土を数年にわたり足しげく通ったワイナリー「最上の24歳」より、さらに厳選し、今回この会の為だけに、全てのワインをペアリングしました。

イタリアワインのプロだからこそ味わえる最高のディナーをお楽しみ下さい。

【料理：ジビエ・スペシャルディナー】

◆鹿、猪、熊などのジビエと丹波野菜を中心に、食べやすかつ、旨みをシッカリ感じる事が出来る料理、そしてワインとの相性を追及したペアリングを目指します。

●開催日時： 2025年6月5日(木) 開場 18時30分 19時より開宴

●開催場所： 無鹿リゾート

●参加費： 9,800円(税込)

●募集定員： 14～16名様

●内容： コース料理(前菜/スープ/メイン/デザート)、ワイン5種

●お問合せ： 無鹿リゾート ☎0795-88-5252 鴻谷まで
リカーランドひかみや ☎0795-73-0968 谷垣まで

●お申込み： 上記のお店に直接お申込み頂くか、フェイスブックのイベントページよりお申込みもして頂けます。但しFB申込みの場合は、参加表明して頂き、FB(ひかみや)宛にメッセージして頂くか、電話して頂きご予約完了となります。

■キャンセルポリシー■

食材調達の関係上5月29日以降のキャンセル料5,000円(税込)

前日、当日のキャンセル料は全額ご負担頂きます。

※ご参加頂いた方により楽しんだ頂くために、ワイン、料理ともに原価でご提供させて頂き、サービス料などは一切頂いておりませんのでご理解頂きます様よろしくお願ひします。

