



伊勢志摩初のアーバンワイナリーで
伊勢肉窯焼きステーキとペアリングを堪能
/伊勢志摩ワイナリー株式会社



古より伊勢は「Umashi Kuni」(Beautiful Country)と呼ばれてきました。そんな美しい自然に育まれた、素晴らしい食材に合うワインを作りたいという思いから、2022年11月、伊勢美し国醸造所は開業しました。

本プログラムでは醸造スタッフに解説を受けながらワイナリーを見学。醸造所が眺められるバーで日本固有品種ワイン2種のアペリティフを楽しめます。

その後、6年連続ミシュラン獲得の名店の系列店”伊勢福多亭”で極上の名産伊勢肉・窯焼きステーキコースとワインペアリングをご堪能ください。

地元の食材や自社醸造のワインだけでなく、建物から器、カトラリー、アートに至るまで、伊勢の職人たちの作品を使用。五感で「美し国伊勢」を感じていただけます。



おすすめポイント

- ・「伊勢美し国醸造所」醸造スタッフに解説を受けながらのワイナリー見学。
- ・ソムリエの解説を受けながら醸造所が眺められるバー”斎庭・YUNIWA”で日本固有品種2種のテイスティング。
- ・お店は丸ごと貸し切り(4名様~6名様限定)※小さなお子様も入店可能です。
- ・地元の食材で創作される料理と自社ワインペアリングを体験。
- ・建物、器、カトラリー、アート等地元の職人たちの作品を楽しめる。
- ・お土産として、お1人様1本のワインをお持ち帰り。



◀For More Info

伊勢志摩初のアーバンワイナリーで
伊勢肉窯焼きステーキとペアリングを堪能
/伊勢志摩ワイナリー株式会社