

満月の夜に響くよし笛の音色…。

ニュージーランドの地で丁寧に造られたワインを  
己高庵の会席料理と共にお愉しみてください



「大沢ワインズ OSAWA WINES」

滋賀出身「大澤泰造」氏によるニュージーランド(NZ)最高品質ワインを味わう



■大沢ワインズとは？

オーナーは滋賀県米原市にあるローザンベリー多和田も営む「大沢ホールディングス」代表取締役「大澤泰造」氏。海外で農業を！という少年時代の夢を実現するべく世界中を視察しニュージーランドへたどり着く。畑を開墾して、2006年に初めてぶどうの木を植樹し、現在で18年目を迎える。「良いワインは最高のぶどうから」との信念から、自社畑で大切に育てたぶどうのみを使い、自然との共存から育まれる安心安全で高品質なワインを醸造している。熱い思いと技術・哲学を持った専門家たちと共に造る、NZの大自然の風味を最大限に生かしたワインとなっている。

\* 終宴後に商品の販売もごさいます。



直営店「Cellar Door」米原市多和田605-10（ローザンベリー多和田内）TEL 0749-54-2344 <https://www.osawawines.com>

「琵琶湖よし笛の演奏 “ほっとらいん”」



琵琶湖よし笛演奏ユニット“ほっとらいん”しっとりしたヨシ笛と、やわらかなギターの音色、そして軽妙なトークでお客様を楽しませてくれる近江八幡市在住の夫婦ユニット。童謡・唱歌やクラシックからポピュラー音楽まで、幅広いレパートリーを持ち、お客様にあわせて臨機応変に対応するスタイルで、時には150曲以上の曲目一覧からリクエストにお応えして演奏することも。葎(よし)で作られた優しい音色の“琵琶湖よし笛”と、やわらかなギターの伴奏で、心に残る\*ほっ\*とする演奏をお楽しみください。



公式HP



—お食事を使う食材のご紹介—

（フボウ電子）  
おうみ海老

海のない滋賀県から、世界一安心安全でおいしい海老を目指し養殖された滋賀県産バナメイエビ。ふりふりとした弾力のある身が特徴で、噛むほどに海老本来の甘みが広がります。伊吹山系の地下50mからの湧水と太古の岩塩で、薬品を一切使わず環境にやさしい手法で丁寧に育てられています。

長浜市西上坂町200番地  
TEL 0749-63-5508  
<https://oumiebi.com/>



おうみ海老  
oumiebi



旅館  
己高庵

「季節の会席料理」

「初秋を味わう」がコンセプトの献立です。9月に入ると「十五夜」、「重陽の節句」など食に関する秋の行事もたくさんあります。旬を迎える食材をふんだんに取り入れ、皆様に食欲の秋を堪能していただきたいと思います。



・農林水産省公認  
「日本食普及の  
親善大使」  
・全日本調理師  
協会会長  
・京都翔  
庵会  
代表  
己高庵料理人  
植木大八

こだわり  
杉野米

自然豊かな木之本町杉野産、こだわりの製法でつくられたお米。粒が透明で、凝縮された旨味ともちもちとした食感が特徴。横山岳のブナ林から流れる清らかな雪解け水と有機肥料を用い、低農薬、化学系チッ素0%で丁寧に育てられ、近江米コンクールでは毎年優秀賞を獲得しています。

長浜市木之本町杉野4016  
TEL 0749-84-0291  
こだわり杉野米ネットワーク 代表：宮前英之



滋賀県環境  
こだわり認証米