

いわきワシントンホテル椿山荘 3Fアゼリア ~2014.6.30 pm7:00~
第1回ドイツモーゼルワインを楽しむタベ

次 第

司 会：小野 由子
 (ワインサークル・キャンティ)

開会挨拶 三國屋 代表取締役 高野達也 Tatsuya Takano
 来賓祝辞 公益財団法人日独協会 Japanese-Deutsche Gesellschaft
 副会長 元駐ドイツ大使 木村敬三 様
 いわき市長 清水敏男 様
 KFB株式会社福島放送 常務取締役 坂本邦夫 様

ご 挨拶 ◆SMW Saar-Mosel-Winzersekt GmbH
 ザール・モーゼル・ヴァイツァーゼクト社
 Adolf Schmitt アドルフ シュミット 社長
 (モーゼルブドウ栽培者連盟：名誉会長)
 ◆独日協会トリーア
 Johann Aubart ヨハン アウバート 会長
 (長岡市国際交流協会：在トリーア市友好大使)

***** SMW最新ビデオ上映 *****

特別祝辞 日本ドイツワイン協会連合会 事務局長 藤森 朗 様
 乾 杯 ドイツワインケナー 佐久間 敦 様 ★2011年度成績最優秀者



会 食 ワイン解説：SMW アドルフ シュミット社長
 日本語通訳：SMW 小澤 愛 Manami Ozawa



閉 会 SMW ブリギッテ シャーフ Brigitte Scharf



Speisekarte

～乾 杯～

①白ゼクト 2011年リースリング “Sekt” Brut
 二種のパンと発酵バター

～アミューズ～

②ロゼゼクト 2011年 ピノ・ノワール “Sekt” Brut
 クリームチーズと生ハム

～前 菜～

③白ワイン 2011年リースリング “カピネット” feinherb
 ドイツソーセージ三種 & ザワークラウト
 ハニーマスタード添え

～魚料理～

④白ワイン 2011年リースリング “S” Trocken
 伊佐木のポワレ レモンを添えて

～肉料理～

⑤赤ワイン 2011年ドルンフェルダー Trocken
 牛フィレステーキ フォンドボーソース 温野菜添え

～デザート～

⑥アイスワイン 2000年リースリング “Eiswein”
 フルーツ・スイーツ盛り合わせ

～コーヒー～



株式会社三國屋
 〒970-8026 福島県いわき市平字五色町41
 ワイン事業部 TEL. 0246-21-2412
 FAX. 0246-23-8272
 wine@mikuniya.co.jp
 (輸入洋酒卸売免許取得)



①
*****白ゼクト*****
 2011er Mosel Riesling
 Sekt b.A. Cremant Brut
 品種：リースリング(辛口)



②
*****ロゼゼクト*****
 2011er Pinot Noir
 Rosé Sekt b.A. Brut
 品種：ピノ・ノワール(辛口)



③
*****白ワイン*****
 2011er Zeller Petersborn
 Kabertchen Riesling
 Kabinett feinherb (中辛口)
 品種：リースリング



④
*****白ワイン*****
 2011er Zeller Petersborn
 Kabertchen Riesling
 “S” Trocken (辛口)
 品種：リースリング



⑤
*****赤ワイン*****
 2011er Wiltinger
 Scharzberg Dornfelder
 Trocken (辛口)
 品種：ドルンフェルダー



⑥
*****アイスワイン*****
 2000er Waldbacher
 Laurentiusberg
 Riesling Eiswein
 品種：リースリング(極甘口)