

## 2011 &lt;Ehime's Sake week in Barcelona&gt;

2011年10月18日(火)~20日(木)の3日間、スペイン・バルセロナで、Ehime's Sake Week が開催されました。

この催しは、温暖な気候、豊かな海と山の幸に恵まれた食文化、柑橘類の産地、などの類似性から、愛媛県の日本酒は、イタリアをはじめ地中海諸国の食べ物に合うのではないか、という当会の提案をきっかりに始まりました。

現地で開催したEhime's Sake Week では、グルメ評論家をはじめ、エル・ブジなどレストラン関係者、ソムリエ、ワイン関係者などの食の専門家たちが、日本酒の味わいと、地元カタルーニャ料理とのマリージュに驚きと賞賛をもって迎え入れ、全国新聞EL PAISにとりあげられるなど、愛媛の酒が、スペインでの第一歩を踏み出した記念すべき3日間となりました。

## 18日 日本酒セミナー @Vila Vinteca



立ち見の参加者も



米サンプルに関心が高い参加者

バルセロナの老舗ワインショップのラボで、日本酒テイスティングセミナーを開催。

バルセロナではまだ、本格的に日本酒を取り扱うレストランや専門店が少ないにもかかわらず、食の関係者たちの、日本酒熱が、非常に高まりをみせていることに驚きました。

日本酒に関する正しい情報と知識をととも強く求めています。

## 19日 マリージュを楽しむ会 @レストランSant Pau



最後は、地元産のカバで乾杯



世界が認めるミシュラン3つ星、その3つ星を、世界ではじめて女性シェフとして獲得した、カルメ・ルスカリエダシェフのレストランサン・パウ本店は、バルセロナから車で40分ほど行った、海辺の小さな街、シェフの生まれ故郷のサン・ポール・デル・マルにあります。世界中のグルメたちが集まるこの静かな街に、この日は、日本酒とカルメシェフの料理のマリージュという、世界ではじめての試みに、各界の実力者たちが勢ぞろいしました。錚々たるメンバー皆の意見が一致したのは、様々なチーズと日本酒のマリージュの素晴らしさです。

## 20日 マリージュを楽しむ会 @ICHO



イベリコ・ハムと日本酒



イザベル・コイシェ監督を囲んで

バルセロナ市内にあるレストランICHOは、市内で一番日本酒を取り揃えている、日本料理をベースにした、モダンカタルーニャ料理のレストランです。

親日派で、東日本大震災後、学校再建のための寄付金を仙台市に届ける為に来日もした、映画監督イザベル・コイシェ女史(代表作「死ぬまでにしたい10のこと」「ナイト・トーキョーデー」など)も参加したこのマリージュの会では、イベリコ・ハムと日本酒のマリージュが、大きな話題となりました。