

「無印良品」開発参画のデザイナー 麴谷さん(東京)、ワイン談義

ワインについて語る麴谷さん
13日夜、坂井市三国町の望洋楼



坂井20人、食文化考える

「無印良品」の開発に

企業連携事業を進める

参画したグラフィックデザイナー、麴谷宏さん(東京)を招いた「夕日の会」が13日夜、坂井市三国町の料理旅館、望洋楼で開かれた。麴谷さんのワイン談義を聞き、赤ワインや日本酒に合う懐石料理を食べながら食文化について考えた。

昆布加工製造の奥井海生堂(本社敦賀市)の奥井隆社長と黒龍酒造(本社永平寺町)の水野直人社長が麴谷さんと親交があり、両社の取引先の望洋楼に呼び掛け実現。県内外の若手経営者ら約20人が出席した。

麴谷さんはフランス3

大ワイン産地のボルドー、ブルゴーニュ、シャトー・パルニユからワイン騎士の称号を受け、日本ソムリエ協会の「名誉ソムリエ」の称号を受けるなどのワイン通。麴谷さんはワインの歴史や食文化の奥深さを説明し「知恵、工夫を重ねておいしいワインとなった。これは日本酒や食べ物についても同じ」と強調した。この後、麴谷さんのアドバイスで望洋楼が創作したワインに合う懐石料理、奥井海生堂の昆布を使った料理、黒龍酒造の「しずく」「石田屋」などの銘柄の日本酒を堪能した。