

スケジュール

		提供するメニュー	使用する 県産食材等
3月7日(火)	12:00-12:40	そば粉のガレット 山羊のチーズとそばの実 <試飲:ワイン2種類>	越前ふくいガレット粉 (株式会社 カガセイフン) そばの実
	13:20-14:00	水菜のソテー サシャオイル仕立て バジルとローズマリー風味のカシューナッツ、 マダガスカル産のコショウと酒粕 <試飲:ワイン1種類、日本酒1種類>	勝山水菜 日本酒 (吉田酒造株式会社)
	14:30-15:10	里芋のピューレ パートラクティック仕上げ にんにく、ハーブ、ミモレット風味、モミレット風味 <試飲:ワイン2種類>	上庄里芋
3月8日(水)	12:00-12:40	低温調理した豚肉 パストリゼバター、粗つぶしたジャガイモ、 海苔とチーズ <試飲:ワイン2種類>	黒龍吟醸豚
	13:20-14:00	カブのクルート仕立て海苔風味 ハチミツとピンク色のねずの実 <試飲:ワイン2種類>	コカブ
	14:30-15:10	トマトのファルシ 豆乳クリームとチーズ <試飲:ワイン2種類>	越のルビー
3月9日(木)	12:00-12:40	ハチミツ風味の鯛の蒲焼き <試飲:ワイン2種類>	敦賀の真鯛 醤油(株式会社 室次)
	13:20-14:00	カカオ90%のチョコレートムース クレームカンディア、福井の醤油 <試飲:ワイン1種類、日本酒1種類>	醤油(株式会社 室次) 日本酒 (有限会社 南部酒造場)
	14:30-15:10	カカオ90%のカヌレ カレドニアのラム酒とバニラクリーム <試飲:ワイン1種類、日本酒1種類>	日本酒 (真名鶴酒造合資会社)