



北海道  
洞爺湖サミット

2008年7月8日  
外務省 大臣官房  
G8サミット事務局

## 7月8日(火)総理夫人主催夕食会 概要(1)

実施会場:「杜氏賛歌」(「ザ・ウィンザーホテル 洞爺」内11階)

### 高橋邦弘氏による蕎麦打ちの実演

高橋邦弘氏(たかはし くにひろ)

一茶庵で片倉康雄氏に師事し、蕎麦の道に入る。東京、山梨で「翁」を、そして広島に「達磨 雪花山房」を開いて、弟子に蕎麦技術を教えながら、全国での蕎麦行脚を続けている。

- ・八寸 利休麩と胡瓜の胡麻酢和え 穂紫蘇(硝子猪口)  
小茄子翡翠煮  
花付胡瓜 もろみ味噌  
うこっけい卵味噌漬け  
百合根饅頭 唐辛子焼浸し(青竹串打ち)  
鴨肝松風  
渡り蟹砵巻き



八寸

- ・向付 縞鯨  
車えび 山葵 莫大海 寄胡瓜 土佐醤油

- ・御椀 洞爺湖牛新茶蒸し  
染おろし、あらい葱、針海苔、新茶玉露

- ・焼物 時鮭燻し焼き



焼物

- ・中猪口 玉蜀黍挿り流し  
あさつき

- ・強肴 淡路島仮屋産鱧しゃぶ、松茸  
壬生菜(ポン酢、叩き葱)(酢橘)



中山一辺陶作かぼちゃ鍋

- ・御飯 五目御飯  
(松茸、枝豆、蓮根、人参、牛蒡、蒟蒻、三つ葉)

- ・留椀 赤出汁(蓮根餅、刻み三つ葉、粉山椒)

- ・水物 蜜豆(黒蜜アイスクリーム、夕張メロン、ピワ、さくらんぼ、  
寒天、白玉、煮小豆)



水物

- ・ほうじ茶



北海道  
洞爺湖サミット

## 7月8日(火)総理夫人主催夕食会 概要(2)

**十四代 純米大吟醸 特吟 愛山 高木酒造(山形)**

**JUYONDAI Junmai Daiginjo Tokugin Aiyama (*Sake*) / Takagi Shuzo Yamagata (Japan)**

日本酒ファンの間では知らぬものはいない、といわれる、平成の代表的な日本酒のひとつ。銘醸白ワインにも引けをとらない香味があり、このインパクトのある香りは、海外でもおおきな評価を得ている。

**千野甲州2006 旭洋酒工業(山梨)**

**Chino Koshu 2006 / Asahi Yoshu Yamanashi (Japan)**

旭洋酒は30代の若い夫婦が営む極小規模なワイナリー。「千野甲州」は、甲府盆地の辺縁部、標高約600メートルの千野地区の斜面で育てられたブドウのみを原料としている。香り、味わい、いずれもバランスが見事で、上品でやさしく、甲州ブドウならではの繊細かつ上質な果実味を感じさせ、甲州ワインのなかでは、抜きん出た品質をみせている。

**ソラリス信州小諸シャルドネ樽仕込み2005 マンズワイン小諸ワイナリー(長野)**

**Solaris Shinshu Komoro Chardonnay 2005**

**Manns Manns Wines Komoro Winery Nagano (Japan)**

マンズワインは、甘口ワイン(甘味果実酒)が主流だった日本において、小諸ワイナリー内の畑での本格的なシャルドネの垣根栽培をいち早く実施。現在、いわゆるヨーロッパのドメヌーものと同様に、収穫量・収穫時期の決定から醸造まで一貫した作業を行なう。畑は佐久盆地の辺縁部、標高650メートルの斜面上。冷涼な気候ゆえ、糖度も十分に上がるが、程よい酸も得られる。

**風のルーージュ2006 ココ・ファーム・ワイナリー(栃木)**

**Kaze no Rouge 2006 / Coco Farm Winery Tochigi (Japan)**

1970年代、ウイーン郊外の修道院から北海道にツヴァイゲルトレーベの苗がもたらされたが、その苗が徐々に広がって、今ではこの品種のワインが北海道を代表する赤ワインとなりつつある。冷涼な気候を反映した若々しく豊かな果実味とフレッシュな酸と程よい渋味が身上のこのワインは、飲み応えも十分。未だ知名度は低い、知られざるツヴァイゲルトレーベの魅力、北海道の赤ワインの可能性を存分に感じさせる。

**富乃宝山 西酒造(鹿児島)**

**TOMI NO HOZAN IMO (*Shochu*) / Nishi Shuzo Kagoshima (Japan)**

焼酎の技術力には定評があり、鹿児島の芋焼酎の代表選手。芋麹の研究など、焼酎の新しい可能性にいつも挑戦している蔵元。シェリー樽に寝かせた焼酎「天使の誘惑」も有名。