

祝 全線復旧1周年!

三鉄はつづくよ、どこまでも。



岩手の足を、
岩手のみんなの手で、
育てよう。

三陸産牡蠣とワインのマリアージュ!

かき
牡蠣とワインの夕べ
in 三鉄

三陸産の牡蠣料理とワインを三鉄で楽しみましょう。

①11/22(日) ②1/16(土) ③2/27(土)
15:20~17:40(予定)

各回参加費 お1人様 3,500円

大槌の復興へ、未来へ。

大槌
牡蠣ノ星



三陸鉄道 IWA+TE

お申込み先 **三陸鉄道(株)南リアス線運行部** TEL0192-27-9669

企画列車の内容、申込みなど詳しくは裏面をご確認ください。

平成27年度三鉄沿線ファン拡大事業 三陸鉄道IWATTE事務局 岩手日報社広告事業局広告部内 iwatte@iwate-np.co.jp TEL 019-653-4111 電話でのお問合せ受付は平日9時~17時まで



三陸鉄道 IWA+TE



三陸産牡蠣とワインのマリアージュ!

牡蠣とワインの夕べ in 三鉄

三陸産の牡蠣料理とワインを楽しみましょう。

※11月23日は「牡蠣の日」

実施日

- ① **11月22日(日)**
- ② **1月16日(土)**
- ③ **2月27日(土)**

15:20発~17:40着(予定)
受付15:00~15:20

三陸鉄道盛駅発着

募集人員

40名 (定員になり次第終了)

参加費(各回)

お1人様 **3,500円** (消費税込)

当日メニュー(一部)

- 牡蠣ノ星特製マリネ(2種)
- 蒸し牡蠣 ●焼き牡蠣
- 牡蠣ノ星特製牡蠣づくし弁当
- 牡蠣汁
- 夏(白ワイン 辛口)
- 風(白ワイン 辛口)
- リースリングフォルテ&リオン(白ワイン 辛口)
- 澤登ブラックペガール(赤ワイン 辛口)
- 甘口ワイン数種
- 星(白ワイン 辛口)
- フォーレ(赤ワイン 辛口)

※メニューは変更になる場合があります。

大槌の復興へ、未来へ。



大槌
牡蠣ノ星

大槌牡蠣ノ星

(株)ヒューマンウェブ



「大槌 牡蠣ノ星」は、(株)ヒューマンウェブが岩手県大槌町に2017年春に開業を予定している牡蠣の加工工場とレストランを併設した複合施設です。

今回ご提供する牡蠣料理は、地元の牡蠣にこだわり全て「三陸産の牡蠣」をご用意します。美味しい牡蠣の味を生かした「蒸」「焼」等、シンプルな調理法でご提供いたします。また、この列車のため特別に牡蠣のお弁当と牡蠣汁もご用意いたしました。くずまきワインさんと牡蠣料理のマリアージュで、牡蠣とワインの夕べをご堪能ください。

(株)ヒューマンウェブは、首都圏を中心に30店舗(2015年10月末現在)のオイスターバー(牡蠣のレストラン)を展開しています。



KUZUMAKI

くずまきワイン



くずまきワインは1985年に創立されたワイナリーです。葛巻町は面積の86%が森林に囲まれた豊かな自然の町で、くずまきワインはヤマブドウを主原料にしたワインを中心に18種類の味わいのワインを醸造しています。

【今回お楽しみいただくワインの特徴】

星: セイベル9110を搾り、その果汁をタンク内で凍結させ得られた精度の上昇した果汁を5ヵ月間シュールリー(滓に触れさせ風味をつけること)し仕上げました。豊かな香りと幅が広く余韻の長い味わいの辛口白ワイン。

風: リースリングフォルテとリースリングリオンを使用した柑橘系の香りと爽やかで豊かな果実味を持った辛口白ワイン。

夏: 醸造用に栽培したテラウエアを使用。4ヵ月間シュールリーして仕上げた、パインナップのような豊かな香りとのかに甘い果実味を持った辛口白ワイン。

リースリングフォルテ&リオン: 風をタンクから生詰めしたワイン。通常ワインは火入れしてビン詰めされます。タンクから直接、生の状態でビン詰めた辛口白ワイン。

澤登ブラックペガール:

山ぶどう交配種ブラックペガールを醸造したぶどう由来の野性味と樽熟成による香りが造り上げたスパイシーな香りとさわやかな酸が特徴の辛口赤ワイン。

フォーレ(赤): 山ぶどうを使用したさわやかな酸と穏やかな渋味が調和したバランスのよい辛口赤ワイン。

この他、甘口ワインも数本用意します。さまざまな調理方法で提供される三陸の牡蠣がより引き立つようにワインを提供いたします。ぜひお楽しみください。

お申し込み先

三陸鉄道(株)南リアス線運行部

岩手県大船渡市盛町馬場4-4 TEL0192-27-9669 FAX0192-27-9677

■事業企画:岩手日報社・岩手日報広告社(平成27年度三鉄沿線ファン拡大事業) ■共催:(株)ヒューマンウェブ・くずまきワイン