

## ぐるなびの地域活性化起業人が企画！

## 書籍『都農マリアージュ みんなが喜ぶワインのおかず』を

11月23日（土）に発売

春夏秋冬を愉しめる52のオリジナルレシピで、日本の“ワインがある食卓”を豊かに

[https://gurusuguri.com/shop/tsuno\\_gmd/tsu-01](https://gurusuguri.com/shop/tsuno_gmd/tsu-01)

株式会社ぐるなび（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：杉原章郎）は、宮崎県児湯郡都農町へ「地域活性化起業人」として派遣している社員の企画により、書籍『都農マリアージュ みんなが喜ぶワインのおかず』を11月23日（土）に発売します。

ぐるなびは、食を通じた地域振興を目的に、総務省の「地域活性化起業人制度」を活用し、各地域の魅力や価値の向上につながる業務に取り組んでおり、都農町には2022年6月より社員を派遣しています。都農町は世界的に評価の高いワイン造りで知られ、質の高い農産物の生産量に恵まれた「農の都」で、「地元のワインと地元の旬食材」という豊かな組み合わせを提案するには最適の土地柄でもあります。

この度、ぐるなびの地域活性化起業人が、都農町で道の駅を運営する株式会社都農まちおこし屋、株式会社都農ワインと協業し、大橋みちこ氏と開発したオリジナルレシピ本『都農マリアージュ みんなが喜ぶワインのおかず』を2年がかりで創り上げ、書籍として出版する運びとなりました。

本書を通じて、日本の食材が、組み合わせや調味料の工夫次第で、日本のワインと素晴らしくマリアージュする「ワインのおかず」へと変化することを、ぜひご体感ください。



もう「ワインのおかず」に困らない！ありそうでなかったレシピ本がついに登場！“ワインのおつまみ研究家”大橋みちこ氏と“農の都”宮崎県都農町がコラボレーション。春夏秋冬を愉しめる52のオリジナルレシピで、日本の“ワインがある食卓”を豊かにします。

## 【書籍概要】

- ・ 作品名 : 都農マリアージュ みんなが喜ぶワインのおかず
- ・ 発売予定日 : 2024年11月23日（土）
- ・ 著者 : 大橋みちこ
- ・ 企画 : 株式会社ぐるなび 食と観光事業部 EC企画部 齊藤 優輝
- ・ 定価 : 1,980円（税込）※予定
- ・ 仕様 : B5判、96ページ
- ・ ISBN : 978-4-86723-180-7
- ・ 購入URL : [https://gurusuguri.com/shop/tsuno\\_gmd/tsu-01](https://gurusuguri.com/shop/tsuno_gmd/tsu-01)

＜本件に関する報道機関からのお問い合わせ先＞

株式会社ぐるなび 広報グループ MAIL:pr@gnavi.co.jp

## ■ 地域活性化起業人として活躍する

### 株式会社ぐるなび 食と観光事業部 EC企画部 齊藤 優輝よりコメント

日本のローカルを虫眼鏡のような視点で見つめてみると、そこにはまだまだ新しい食の発見が隠れています。本書で提案するのは日本ワインの“地酒的”な愉しみ方。同じ産地で生まれた食材とワインを合わせる、ワイン文化の王道です。食材の宝庫都農町の魅力を大橋みちこさんが十分に引き出した1冊が、読者の食卓とワインライフを豊かにすると確信しています。



## ■ マリアージュレシピ例

<春>クレソン×エビ×ロゼ	「塩もみクレソンとエビの餃子」
<夏>きゅうり×アジ×甲州	「アジときゅうりの緑酢和え」
<秋>完熟柿×鶏レバー×濃い赤	「レバーと柿と小松菜のサラダ」
<冬>白ねぎ×牡蠣×シャルドネ	「牡蠣とねぎの柚子クリームグラタン」

## ■ 著者 大橋みちこプロフィール

ワインのおつまみ研究家／ソムリエ（JSA 認定）。ワイン輸入商社勤務時代に世界のワインに触れ、料理とワインのマリアージュの面白さに目覚める。現在は日本各地にてワインに合う美味しい食材や加工品を探し、ワインとの相性を日々研究。旬の食材を使ったワインに合う手軽なおつまみ・お料理のレシピを多数考案・提案を続けています。

・大橋みちこ 公式Instagram

[https://www.instagram.com/michiko\\_wine\\_tsumami/](https://www.instagram.com/michiko_wine_tsumami/)



## はじめに

「都農の食材と都農のワインで、他にはないマリアージュレシピ本をつくりましょう」

最初に声をかけていただいた時、豊富な食材とワインのバリエーションがある都農なら、いろいろな組み合わせが表現できそうと二つ返事で引き受けました。

その後、実際に都農町へ訪問。西に尾鈴山、東に日向灘、抜けるような青空が広がる景色に感動！道の駅に並んでいるピカピカ輝く野菜たちを見て、あれもつくりたい、これもつくりたいと心が躍りました。そして、都農の農業、農産物を語る上で欠かせない都農ワイン。印象的だったのは、赤尾社長が力強く語った、ワインはその土地の風土「テロワール」を表現するものでありたいという言葉です。ボルドーやブルゴーニュに負けないような、ではなく「都農だからこその味わい」を表現したワインは、温暖な気候ゆえに酸味が柔らかくなり、自然な優しい甘味があります。

この甘味こそが、日本の食卓でよく登場

する醤油+みりん（砂糖）の甘い味わいと、心地よいマリアージュを奏でてくれるのです。また時には、春の山菜や夏のゴーヤ、ピーマンといった苦味のある食材を、ワインの甘味が中和してくれることも。無理に洋風テイストにしなくても、都農ワインなら日本の定番料理に寄り添ってくれます。この相性の良さこそが、同じ土地のものと土を合わせた時のマリアージュの妙なのです。

本書は、日本の食卓に馴染む料理とワインとのマリアージュが楽しめる、これまでにないレシピ本になりました。いつもの料理にひと工夫で簡単にできるものばかり。お好みにアレンジしてつくっていただくのも大歓迎なので、肩肘張らずに皆さんの楽しい食卓にお役立てください。

最後に、日本全国どこに住んでいる方でも楽しめるレシピ本ではありますが、読者の皆さまには、ぜひ一度都農町に足を運んで、美しい風土が醸すマリアージュを現地で体験していただければ嬉しいです。