

# 岩の原ワインサロンin新潟

料理研究家 かわごえ直子さん考案メニューやホテル日航新潟の  
スペシャルメニューと、岩の原ワイン「善」とのペアリングランチを開催。

ご家庭でも再現できる料理とワインをさらに美味しくするための  
食材選び、調理のコツ・工夫が学べる特別なワインサロンです。

季節に合わせて、とっておきレシピもご紹介いたします。



スカイバンケット「鳳凰」  
※装飾はイメージ



料理研究家  
かわごえ直子さん

日本ソムリエ協会認定ソムリエ、  
SAKE DIPLOMA、栄養士、  
salon de rouge 主宰  
(<http://s-rouge.com>)  
食とワインのペアリングを提案する  
ワインサロンを定期的に開催

日時: 2025年3月22日(土)

12:00~14:00(受付開始11:30)

会場: ホテル日航新潟

30階スカイバンケット「鳳凰」

定員: 先着50名様

参加費: 6,600円



←申し込みはこちらから

※3月14日(金)までに、岩の原ワインオンライン  
ストアにて事前決済をお願いします。

