

春を先取り。 ロワール河流域のワイン

～ ソムリエ岡島直樹氏と武相荘の企画 ～
武相荘『ワインを楽しむ会』第13回



ワイン6種を、旬の食材で味わう。

フランスの南北東西にまたがるロワール河。南仏ゼヴェンヌ山脈の源泉からフランス中部オルレアンまで約650kmを北へ流れ、そこからまた西方へ350km、やがてナントで大西洋へ注ぐまで1000kmもの長さがあります。流域に広がるロワール地方で生産されるワインは実に多彩。それぞれに歴史ある風土で独自の品種が育てられ、特徴豊かなワインが生産されています。今回は岡島さんセレクトの6種を、学びながらじっくり味わっていきます。川の流れとともに移り変わるフランスの景色をワインで巡ってみましょう。



講師・ソムリエ岡島直樹 氏

1956年9月18日生まれ

高校入学する春休みにアルバイトとして飲食業に従事し、いつの間にか本業となる。フランス パリ、リヨンにてコックとして修行、イタリア プーリアでイタリア料理を修行も、酒好きも手伝っていつしかソムリエの道へ。日経レストラン第一回メニューグランプリ入賞 1999 年首都圏最優秀ソムリエ受賞。サントリーワインスクール、赤土ワインスクール、鶴見大学オープンカレッジ等で講師を務める。

際コーポレーション統括ソムリエとして長年活躍。2018 年よりワイン食堂 con Giglio (鎌倉市扇ヶ谷) オーナーシェフ。

2026年2月22日(日) 開催 17:30 開始

旧白洲邸 武相荘 レストラン／定員 20名

お一人様 19,000 円 (ワイン6種・ディナー代込／税込)

◆武相荘庭園入場料無料

※チケット売場にて、当イベント参加の旨お申し出ください。

◆男性はジャケット着用にてご参加ください。

◆コース外のドリンクご要望の際は、個別実費にて承ります。

◆応募締切 2026 年 2 月 14 日(土)

お申し込み後のキャンセルは、必ず上記締切日までにご連絡ください。

以降のキャンセルでは料金が発生いたします。

お申し込み先：武相荘公式ウェブサイト

<https://buaiso.com>