



和食とシードルで美しく
～ 旬を味わい、キレイを育む ～

NAGANO CIDRE



割烹ダイニング波里がお届けする、和食とシードルのペアリングイベント。
信州産の美味しい林檎 100% で作られたナガノシードル。数ある中で代表的な
とおきのシードルに合わせて繊細な和食の味わいが織りなす新たな
美味しさと発見をお楽しみください。

講師にはシードルアンバサダー・速水理恵子さんをお迎えし、シードルの
魅力と和食との相性について分かりやすくご紹介いたします。



割烹ダイニング波里 HARII (新丸ビル)
料理長 峰岡 光瑛



©M.Takahashi

講師：速水 理恵子

【JCMA 公認シードルアンバサダー】

東京・軽井沢二拠点生活の中でナガノシードルに魅せられ、
年に 5 回東京と軽井沢でシードル会やマルシェを開催するなど、
広くナガノシードルの PR と販売を手掛ける。
2024 年シードル発祥の地であるフランスノルマンディー各地の
生産者を訪問してナチュラルシードルの美味しさを知る。
現在は【信州の発酵食品とシードル】のペアリングを研究中である。

2025.7.26 sat
14:00~15:30

@ 銀座 NAGANO
-2 階 イベントスペース

限定
先着 **30 名**

参加費 **4000 円**

シードル 5 種と和食のペアリング

お問合せ **03-6812-2151**
(割烹ダイニング波里 HARII)

