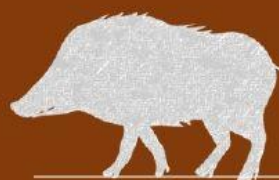




庄原の恵みを楽しむ、
イタリアン×ジビエの立食パーティー

比婆、庄原 収穫祭 Sagra



KOZAKO-MORI こざこ森



Chef



ダイタリア
イタリアワイン食堂 **Daitalia**

佐藤 大介 氏

2019年に東京・新代田駅に
イタリアワイン食堂「Daitalia」
をオープン。元サッカー選手とい
う異色の経歴の持ち主。サッカー選手を引退後
はイタリアを転々としながらイタリアの郷土料
理の腕を磨いた。

2021年より庄原ジビエ工房のイノシシ肉をメ
ニューに使用し、庄原に来た際には猟の現場に
も同行。

今回のメインシェフとして、庄原の食材を
使い、特別な一日“サグラ”を演出する。

予約制

昼

12:00 ▶ 14:00

¥3,800- 定員 40名

12歳以下2,000円(未就学児無料)

夜

18:00 ▶ 21:00

¥8,800- 定員 30名

+ドリンク代別途

※定員になり次第受付終了

2022
11/3
Thu.

Daitalia (東京都世田谷区)

せとうち古民家ステイズ **こざこ森** (庄原市高野町)

おぞた

大澤田葡萄酒店 (庄原市東城町)

みづめじんじゃ

御津女神社ビール (庄原市高野町)

庄原ジビエ工房 (庄原市)



村の収穫祭 “サグラ” Sagra

イタリアの田舎で、農作物の収穫時期に催される収穫祭 “サグラ(Sagra)” 。
蜂蜜や野鳥、イノシシ、トリュフ、オリーブオイル…
それぞれの地域で採れる、さまざまな食材の収穫を祝います。

この日、東京のイタリアワイン食堂“Daitalia”のシェフ佐藤 大介 氏をお迎えして、庄原の恵みに感謝し、味わい、楽しむ収穫祭“サグラ”を開きます。

場所は庄原市高野町、静かな森に囲まれた古民家 “こざこ森”。
庄原ジビエ工房のイノシシをはじめとする豊かな食材とともに並ぶのは、東城町・大澤田葡萄酒店のセレクトワイン、そして高野町で無農薬栽培されているホップを使用した“御津女神社ビール”。
そうした豊かなテーブルに加えて、猪革を使ったアートをはじめとする芸術が収穫祭を彩ります。

中国山地の真ん中、豊かな土地“庄原”で育まれた食材を堪能する“サグラ”をお楽しみください。

佐藤 大介氏 × 吉川 直子氏 × 小西 匠氏

Daitalia



東京・新代田駅のイタリアワイン食堂「Daitalia」の店主。“サグラ”のメインシェフを務める。

大澤田葡萄酒店



大阪リーガロイヤルホテルなどでソムリエとして活躍。現在は東城町にワインショップ「大澤田葡萄酒店」を構える。

御津女神社ビール



高野町で無農薬のホップを栽培。高野町にある御津女神社の名前を冠したクラフトビールをつくっている。

予約方法

shobaragibier@gmail.com



上記メールアドレス(QRコード)に
以下の項目を記載の上、ご連絡ください。

- | | |
|------------|-------|
| ①お名前(ふりがな) | ④電話番号 |
| ②昼の部or夜の部 | ⑤住所 |
| ③人数 | ⑥交通手段 |

※車に同乗される場合はその人数もご記載ください。

※お子様の人数もご記載ください。

当日は“高野湯川コミュニティセンター”にお越しください



※駐車場から会場まで送迎いたします