

能登のために、石川のために

応援消費

おねがい

プロジェクト
石川県

皆様の大切な参加費は全て、被災地支援に使わせて頂きます。

参加費の50%をスピーカーへご寄付。50%を能登半島から仕入れた食材を使用した当日の飲食費です。

本イベントの運営・スタッフは、ボランティア(無償)です。

能登半島 支援会

×

わたす
nihonbashi

2024年1月に発生した「能登半島地震」。

被災地では復興に向けて、歯を食いしばっている方々、現地に足を運び災害支援を続けている方々、離れた街で出来る支援を続けている方々、強い「想い」をお持ちの方が沢山いらっしゃいます。一方で、何かしたいけど、自分の出来るが見つからない大勢の方々。本イベントは、正確な被災地の情報を得られ、様々な「想い」を持った方々と交流することで、被災地「能登半島」を身近に感じて頂く。今まで以上に興味・関心を高め、個々の中・長期的な支援を続けるきっかけを作ります。皆さまのご参加を、お待ちしております。

8/24 土曜日
14:30~17:00
(14:00開場)

タイムスケジュール

14:30~15:25 シアター式

(トークタイム) スピーカーから、正確な被災地の情報を伺います。

(Q&Aタイム) 皆様の知りたい情報を両スピーカーが回答致します。

15:30~17:00 立食式

(飲食タイム) スピーカーのお二人を囲み、能登半島の食材を使ったおつまみBOXと能登ワイン(赤もしくは白、グラス1杯)をお楽しみ頂きます。※それ以降のお飲み物は別費用にて承ります。

(収支報告・ご寄付) 皆様の大切な参加費の用途を明確にします。

参加費

5,000円

当日受付にてお支払い下さい。
現金のみのお取扱いです。

定員

60名

事前お申込制です。定員に達しない、べ切となります。

右側のQRコードを読み取り、専用フォームよりお申込み下さい。*Googleアカウントが必要です。

もしくは、店舗へお電話でご予約下さい。

わたす日本橋 東京都中央区日本橋室町2-1-1日本橋三井タワー2階
TEL 03-3510-3185



〈スピーカー〉

能登ワイン株式会社 営業課 丸山 敦史さん

奥能登で栽培されたブドウで造るワイナリーがあるのをご存知でしょうか？

『能登を元気にする』という地域おこしの使命を帯びて、穴水町で2006年に醸造を開始した能登ワインです。日本海最大のワイン用葡萄畑で栽培された葡萄を原料とした加熱処理をしない「生ワイン」。能登半島地震の激しい揺れで貯蔵タンクの蓋が取れ、ワインが約1万リットル流出。熟成樽が倒れ、商品のワインボトルが破損。断水の為、作業を中断していた町特産ワインが2月28日より作業を再開しました。是非、と一緒に奥能登のワインをご賞味くださいませ。

石川県鳳珠郡穴水町字旭ヶ丘り5番1 <https://notowine.com/>



〈スピーカー〉

一般社団法人 ボランティアサポート 代表理事 村上 泰史さん

1984年長野県西部地震で御岳山の麓にある大滝村に物資を運ぶ活動が初めてのボランティア。その後、台風・大雨・地震があった際、一般ボランティアとして活動していました。2011年東日本大震災の際はボランティア団体の事務局長を務め、被災地の情報収集や他支援団体・自治体との情報交換にもとづき、被災地の支援方法の決定に関わっていました。その後、一般社団法人を立ち上げボランティアサポートとしてわたす日本橋の立ち上げ及び、震災、豪雨、豪雪の被災地においてボランティア活動を実施。能登半島地震発生後には、石川県珠洲市で断水が続いている在宅避難者の方へボイラーで沸かしたお湯を配り、ゆっくり湯舟に浸かってもらうという活動等を実施していました。



2024年7月29日(月)~ わたす日本橋 能登半島支援メニュー

期間中は、能登半島の食材を使った日替わり小鉢や「北陸郷土料理 食べ尽くしコース」特別コース、能登ワイン(赤・白)をお取り扱いしております。是非、お楽しみ下さい。



能登ワイン

能登半島支援 お取り扱い 白ワイン

2023年 ノワインブラン

ナイアガラ種から造ったマスカットやライチ、白桃を思わせる甘く華やかな果実の香りが特徴のワインです。フルーティでフレッシュな味わいが人気の甘口タイプ。香りの個性が強く、味わいもしっかりとしていて、ワイン単体で十分楽しめる1本。加熱処理しない生詰めワインです。

〈ブドウ品種〉ナイアガラ
〈味わい〉甘口



おだやかに波が揺らぐ里海。
自然と人が、ゆるやかな関係を築いてきた里山。
道ですれ違えば、そっと会釈しあう能登人。

訪れた人々の心までも凧ぐような、
やさしい時間が流れる奥能登の穴水(あなみず)の地で、
わたしたちはワインを造っています。

能登半島

NOTO WINE

穴水町

葡萄づくりから手間ひまかけ、
穴水のやさしさをいっぱい吸収した能登ワイン。
その一滴一滴が、みなさんの食卓を
幸せで満たしますように。

テロワールってなに？

ワインの世界でよく言われる、フランス語の「テロワール Terroir」。辞書を引くと「風土の、土地の個性の」などと記されており、つまり、「葡萄の樹々を取り巻く環境すべて」ということです。気候や土壌、地形などの特徴が、ワインの味わいに影響してきます。

能登ワインの個性とは？

牡蠣殻を活用した土壌で能登産葡萄を育てるなど、能登ならではの風土をいっぱい生かしたワインを造っています。また、里山里海の恵みである能登の食材を料理とあわせて世界に発信し、夢と魅力ある能登活性の実現を目指しています。

石川県鳳珠郡穴水町字旭ヶ丘5番1 <https://notowine.com/>



能登半島支援 お取り扱い 赤ワイン

2022年 Nselect ヤマソーヴィニヨン

ヤマソーヴィニヨン種は、国内に自生している山ブドウと欧州系品種の代表格である「カベルネ・ソーヴィニヨン種」を交配し品種改良した日本固有のブドウです。能登ワインといえば、この「ヤマソーヴィニヨン」！一押しです。加熱処理しない生詰めワインです。

〈ブドウ品種〉ヤマソーヴィニヨン
〈味わい〉辛口 ミディアムボディ

告知

2024年8月24日(土) 14:30~ 能登半島支援会×わたす日本橋に、能登ワイン様がお来場致します。現状を伺うトークタイム、グラスを傾けながらご交流して頂く飲食タイムを設けております。詳しくは裏面参照