

残席わずか！

札幌の名店「霜止出苗：しもやみてなえいずる」× 余市初の  
スペインバル「余市 Bar LOOP」夢のコラボディナー開催決定！  
あなたを【一夜限りの 感性×感動の世界】へと誘います。



【日時】2021年3月13日（土） 17時スタート

【場所】北海道余市郡 JR 余市駅前 「余市 Bar LOOP」

【定員】30名様 【会費】35,000円（お食事、ワイン、サービス、税込）

【連絡先】 [TEL:0135-21-7722](tel:0135-21-7722) 担当 倉富 メールアドレス：[info.loop@yoichiwine.co.jp](mailto:info.loop@yoichiwine.co.jp)

霜止出苗（しもやみてなえいずる） 五十嵐光 オーナーシェフ

苫小牧出身。フランスで3年間の経験の後、  
札幌の人気店「かんばんにゅ」オーナーシェフに就任。  
2013年から札幌市に個性的なフレンチレストラン「五十嵐」をオープン。  
人気を博したまま2019年、満を持して  
札幌にフランス料理の枠を超えたイノベーティブな  
和とフレンチの店をオープン。あらゆる食通たちを唸らせる、  
それが『霜止出苗（しもやみてなえいずる）』  
わずか6席ながら、茶室のような静寂を感じさせる店内で、  
北海道を新たなアプローチで和とフレンチを堪能させる。  
自ら生産者の元に足を運び、思い入れある自然な造りのワインも取り揃える。



霜止出苗（しもやみてなえいずる）

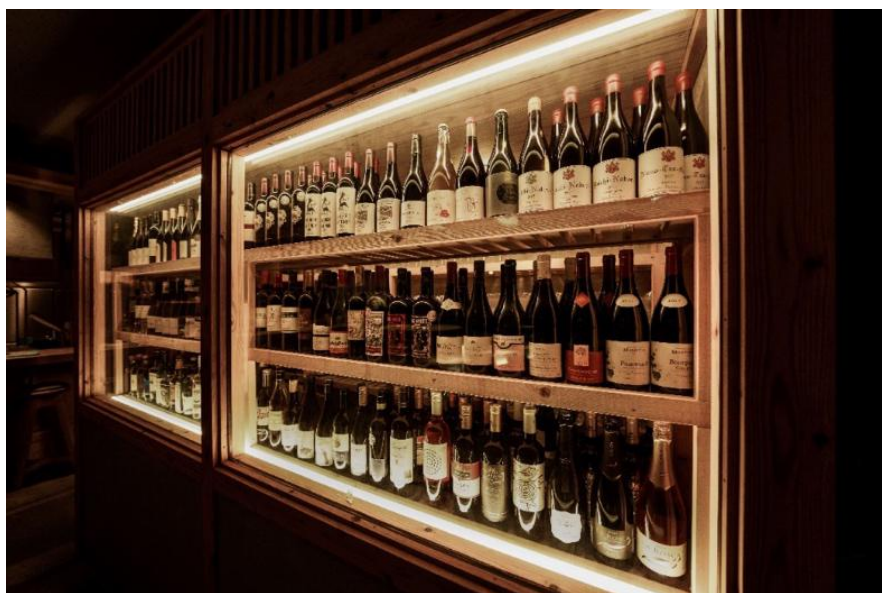
北海道札幌市中央区南9条西4丁目5-12 カモカモビル 1F

## 余市 Bar LOOP 料理長 仁木 偉

京都吉兆にて日本料理の神髄に触れながら精練を重ね、その後、京都フレンチの名店 祇園 山地陽介にてスーシェフとして活躍。さらに Spain でガリシアのミシュラン一つ星"A Tafone"、さらに世界のベストレストラン 50 で 6 位を獲ったバスクの"Asador Etxebarri"で腕を磨き、2020 年より北海道余市郡に初のスペインバル、余市 BarLOOP 料理長に就任。北海道食材を活かしたスペイン風フュージョン料理で、全国からのファンを魅了している。



この、二人のシェフの夢のコラボを、フランス・東京でキャリアを積んだソムリエがお料理にマッチするワインを厳選。ペアリングでサーブ致します！



倉富 宗 （総支配人・ソムリエ）

フランス国立トゥールーズホテル 料理専門学校卒業

France“La Terrasse”でキャリアをスタートし、  
“Benoir TOKYO”, “Monolith（支配人）”  
“Thierry marx”とキャリアを重ねる。



### ～奇跡の物語～

実はこの五十嵐シェフと倉富ソムリエは今から 10 数年前に東京・青山にあるアラン・デュカスプロデュースのフレンチレストラン&カフェ「BENOIT（ブノワ）」で出会っています。

当時札幌から五十嵐シェフがブノワに行った際に接客したのが倉富ソムリエ。

そのときのワインのチョイスとおもてなしに感動した五十嵐シェフは倉富ソムリエと親交を保ち、お互い念願叶っての今回のコラボに繋がりました。北海道の食材を中心にフレンチの鬼才とスペインの秀才、それにワインを知り尽くしたソムリエの「感性×感動 一夜限りの夢のコラボレーション」を、この余市では是非味わってください。

残席わずかとなっております。

是非お待ちしております！



