

小樽バインからのお知らせ

「2026年しりべしコトリアードフェア」にあわせ、 2月限定で「しりべしコトリアード」を提供します！



ワイン&カフェレストラン 小樽バインは「2026年しりべしコトリアードフェア」に参加し、2月1日(日)～28日(土)の期間限定で「しりべしコトリアード」の提供を開始します。小樽バインはしりべしコトリアード推進協議会の一員として、後志エリアでとれる食材のおいさと魅力を発信して参ります。

小樽バインのしりべしコトリアードのコンセプト

しりべしコトリアードは、後志エリアのシェフ有志が中心となって誕生した、ご当地メニューがふんだんに楽しめる“食べるスープ”です。後志エリアの魚介とすり身・野菜を使う、スープには後志産のワインや乳製品を使うなどのルールがあり、その枠組みの中で各提供店がオリジナリティを競っています。

小樽バインのしりべしコトリアードのコンセプトは、“後志の食材を活かしたミルク風味のブイヤベース”。具材には後志産のタラやヒラメのすり身、ジャガイモを使っており、そのほかエビやムール貝などの魚介類をたっぷり盛り込みました。

スープは後志産のタラの骨や香味野菜を3時間ほど煮込み、そこにミルクと北海道ワインの「おたる北海道シードル」を合わせることで魚介の風味を引き立てています。ヴィネグレットソースで酸味をプラスして味変をしたり、市内の老舗ベーカリー・平野パンのバゲットを注文して一緒に食べたり、後志産のワインと合わせたりと、自分好みの楽しみ方を見つけていただけますと幸いです。



●メニュー概要

メニュー名：しりべしコトリアード

価格：2,500円

提供期間：2月1日～2月28日

※ディナータイム限定で提供



本リリースの写真は左のQRコードのページからダウンロード可能です
※中央バス観光サイト「Notte.」記事ページ



しりべしコトリアードの詳細については左のQRコードから協議会の公式ページをご覧ください

▶小樽ワインについて

小樽ワインは明治45（1912）年に建築された『旧北海道銀行本店』を活用したワイン&カフェレストランです。建物は小樽市の歴史的建造物にも指定されており、店内では小樽の街が歩んできた歴史を感じることができます。重厚な外観とは裏腹に、メニューはどれも気軽に楽しめる内容。北海道産のワインのみを扱い、すべてグラスで注文可能で飲み比べセットもご用意します。道産ワインと食のペアリングを存分にお楽しみください。

- ◆店名：ワイン&カフェレストラン 小樽ワイン
- ◆住所：小樽市色内1丁目8-6
- ◆電話：0134-24-2800
- ◆営業時間：11:30~15:00 (L.O14:30)
17:00~21:00 (L.O20:30)
- ◆定休日：毎週火曜日
- ◆HP： <https://www.otarubine.chuo-bus.co.jp/>



店舗 HP



Instagram

