

星野リゾート リゾナーレハヶ岳 (山梨県北杜市)

ワインの魅力を体感する「メーカーズディナー」2018年8月より毎月開催

第1回目のゲストはワイン醸造家 坪田満博氏 (VOTANO WINE・長野県塩尻市)

日本有数のワイン産地にあるリゾートホテル「星野リゾート リゾナーレハヶ岳」では、ワイン醸造家やワインにまつわる生産者を迎える「メーカーズディナー」を、2018年8月より毎月開催します。第1回目となる2018年8月26日は、ワイン醸造家 坪田満博氏 (つばた・みつひろ、VOTANO WINE代表) を迎えます。当日は、当ホテルのメインダイニング「OTTO SETTE (オットセツテ)」の料理長がこの日のために創ったスペシャルなメニューを提供し、参加者は料理とワインのマリアージュを堪能しながら、坪田氏とのワイン談議を楽しみます。ゲストには、山梨県・長野県にある100件以上のワイナリーの中からソムリエが薦めるこだわりの生産者をお招きします。



ワインの産地でワインを味わい、文化を感じる

当ホテルでは、日本有数のワイン産地という施設の立地を活かし「ワインリゾート」をコンセプトに、ワインを味わうだけでなく、ワイナリーの美しい葡萄畑の景色や醸造所の見学など、ワインにまつわる文化体験ができるリゾートを目指しています。毎月開催する「メーカーズディナー」では、ワイン醸造家やワイン用葡萄の生産者とテーブルを囲み、ワイン談議を楽しみながら、料理とワインのマリアージュを堪能します。参加者はワイン造りのこだわりなどを直接聞くことで、更にそのワインへの愛着が深まります。

100件以上のワイナリーからソムリエが厳選

メーカーズディナーは、ワイナリーを巡り、生産者との情報交換に勤しむソムリエの「丹精込めて造られたワインをお客様にしっかりとお届けしたい」という思いから、開催に至りました。山梨県と長野県には、合計100件以上のワイナリーがあり、果てしないワインとの出会いに、ソムリエも胸を躍らせています。老舗ワイナリーから、2006年導入のワイン特区(*1)で誕生した小さなワイナリー、ワイン用葡萄生産者まで、毎月異なる生産者を招き、彼らの言葉で生産者としてのこだわりやワインの美味しさの秘密について語っていただきます。



*1 ワイン特区 平成14年創設 構造改革区域のひとつ

酒税法の定める正規の最低生産量(6000リットル)の3分の1の規模(2000リットル)で免許が取れる特別許可区域(構造改革特区)。山梨県では、北杜市の他に葦崎市、長野県では東御市・小諸市・安曇野市などがあります。

参考文献：国税庁課税部酒税課 H29年11月発表 国内製造ワインの概況より

生産者と料理長、共に創り上げた特別なディナー

料理はメインダイニング「OTTO SETTE」の料理長が、この日のために創る特別なコースを提供します。ワインの繊細な味わいに寄り添い、引き立てることをいちばんに考え、ワインのラインナップから料理の細部まで、生産者の意見を取り入れて完成させたペアリングディナーです。



～ メーカーズディナー、今後の予定 ～

2018年8月26日 (日)

ワイン醸造家 坪田満博氏/VOTANO WINE (ヴォータノワイン 長野県・塩尻市)

東京の設計事務所に勤め、建築計画のコンサルタントとして数々の物件を手がけた坪田氏。彼が拓いた葡萄畑は、土を掘ればすぐに砂利が出るような、石だらけのジュラ紀地層。土壤に川が流れ混み、そこから運ばれるたっぷりのミネラル分は、良質なワイン用葡萄を育てます。



神奈川県出身

2001年 53歳で建築設計事務所を辞め、翌年に長野県塩尻市へ移住、葡萄栽培をはじめ

2007年 委託醸造にて自ブランドのワインを販売開始

2012年 念願のワイナリーを設立

ワインラインナップ

カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ピノ・ノワール、メルロー、シラー、シャルドネ、ソーヴィニヨン・フラン、ケルナー、甲斐ブラン

2018年9月30日 (日)

ワイン用葡萄生産者 小牧康伸氏 (こまき・やすのぶ) /Komaki Vineyard (コマキヴィンヤード 山梨県・北杜市)

約30年間、ホテルやレストランでソムリエとして従事し、その後2005年にハヶ岳と甲斐駒ヶ岳を望む、山梨県北杜市にワイン用葡萄畑を開墾。「百姓ソムリエ」と自身を語り、自家農園で無農薬栽培した葡萄のみを使用した希少なワインが生まれています。その味わいは、自然派ならではの優しさに溢れ、大地を感じる力強さも兼ね備えた、自然な色調と豊かな香りが特徴です。



山梨県出身

約30年、ホテルやレストランに勤務し、シニアソムリエ称号を取得

2005年 小淵沢へ移住、葡萄栽培をはじめ

2015年 ワインカフェ メルルをオープン

ワインラインナップ:

プロローグ「メルロー/カベルネ・フラン」、プロローグ「ソーヴィニヨン・フラン」

～ディナーと合わせた宿泊プランでワインリゾートを満喫～

ディナーの余韻に浸る、客室での寛ぎ

メーカーズディナーの開催に合わせて、宿泊プランも販売します。客室には、寛ぎのシーンに合わせたステム (脚) のない、タンブラータイプのウィングラスも用意しています。施設内のワインショップ「YATSUGATAKE Wine house」で、ワインがテイクアウトできる「VINO BOX」を利用すれば、ディナーの余韻に浸りながら、さらにワインを味わうことができます。



ワイナリーを訪れる、産地に訪れたからこそその体験

宿泊プランでは、スタッフと共にワイナリーを訪れる「ハヶ岳ワイナリー散歩」に参加することもできます。ワイン用葡萄が育つ土地の香りや風を感じる、産地に訪れたからこそその貴重な体験です。

*ハヶ岳ワイナリー散歩のワイナリーは、メーカーズディナーのワイナリーと異なる場合もあります。



「第1回 メーカーズディナー」概要

■日時: 2018年8月26日 (日) 18:00～ 開場17:50 ■会場: リゾナーレハヶ岳内 メインダイニング「OTTO SETTE」

■定員: 12名 ■内容: イタリア料理ディナーコース (全10品、6種類のワインとのペアリング)

<宿泊プラン>

■料金: 1泊2食付2名1室利用時 1名あたり43,700円～ (税・サ込)

■含まれるもの: 宿泊、夕食 (メーカーズディナー)、朝食

■予約URL: <https://risonare.com/yatsugatake/>

<ディナーのみ>

■料金: 16,500円

■予約: 14日前より電話にて受付開始 TEL.0551-36-5200 (9:00～19:00)

*ディナーの料金や提供内容、定員は開催日によって異なります。今後のラインナップや詳細は決まり次第HPで紹介します。

星野リゾート リゾナーレハヶ岳

建築界の巨匠マリオ・ベリーニが手掛けたデザインホテルです。ホテルのメインストリートには、19店舗のセレクトショップが立ち並び、波の出る屋内プールや、本格的イタリア料理のメインダイニングなどを備えています。

住所: 〒408-0044 山梨県北杜市小淵沢町129-1 電話: 0570-073-055 (リゾナーレ予約センター)

アクセス: JR小淵沢駅より無料シャトルバスで約5分 客室数: 172室

チェックイン: 15:00～ チェックアウト: ～12:00

宿泊料金: 1泊2食付2名1室利用時 1名あたり25,800円～ (税・サ込)

URL: <https://risonare.com/yatsugatake/>

本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先/星野リゾート グループ広報

TEL: 03-5159-6323 FAX: 03-6368-6853 E-mail: pr-info@hoshinoresort.com

