

新企画『日本応援プラン』、シニアソムリエが選ぶ“日本生産ワイン”と 国産商品に改めて着目した夏の料理のコラボレーション

株式会社ポジティブドリームパーソンズの全国のレストランにて7月2日(金)より期間限定でプラン販売開始

全国でホスピタリティビジネスを展開する感動創出企業の株式会社ポジティブドリームパーソンズ（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：宮下 慶輔、以下 PDP）が運営するレストランのうち、全国11店舗で、日本ならではの気候風土や個性を生かした国産ワインを飲んで、日本を支える生産者を応援したいという想いを込めた特別プランを7月2日(金)より販売開始いたします。



2021.07-08 日本応援プラン



2019 年末より、現在も世界的な流行が続く新型コロナウイルス感染症。日本でも、新しい生活様式に変化し、人々の暮らしに様々な制限を余儀なくされるとともに、飲食店の休業や時短営業要請、イベントの延期や観客数の制限など、事業者、生産者にとっても非常に苦しい状況が続いています。

このような状況において、改めて“日本”に目を向け、国産の商品に着目することで、飲食業界、生産者を盛り上げたいという思いから『日本応援プラン』を販売することと致しました。

国際品種を使用し、日本ならではの産地の可能性を追求した世界を感動させる“日本ワイン”

PDP のシニアソムリエ本庄健太が、国産ワインより2種を選定し、そのワインに合わせ、PDP が運営する全国11 店舗それぞれのコンセプトを表現したコースとのペアリングをお楽しみいただくプランをご用意いたしました。



【選定ワイン】

◆ジャパンプレミアムかみのやま産メルロ

凝縮した果実味とエレガントな香りが特徴で、口当たりがやさしい赤ワイン。

◆ジャパンプレミアム かみのやま産シャルドネ

果実味豊かなやわらかい口当たりとどっしりとした凝縮感が感じられる、厚みのある白ワイン。

生産地である山形県上山市は、蔵王連峰の裾野に広がり、寒暖差が大きい、土壌のよい環境が特徴です。この地では、メルロとシャルドネを棚仕立てで栽培しており、夏の暑さと収穫期の冷涼な温度差をいかし、芳醇でやさしくやわらかさがあると同時に最後に引き締まった味わいが特長のワインに仕上がっています。

日本ならではのワインの味わいと、全国各地のレストランの素材とのコラボレーションをお楽しみください。

【ペアリングメニュー 一例】

豪州産葡萄酒のグリッリア 高知県産米茄子 徳島県産椎茸のサルサ × ジャパンプレミアム かみのやま産 メルロー



豊洲市場直送の旬の野菜や魚介の素材を活かしたダイナミックな前菜やメインディッシュ、キッチン中央のピザ窯で焼いたピザ等、素材の旨味を丸ごと楽しめるイタリアンを提供する、東京(豊洲)のレストランでは、ワインに合わせたメニューとして、「豪州産葡萄酒のグリッリア 高知県産米茄子 徳島県産椎茸のサルサ」をご用意しました。葡萄酒は、ぶどうの絞り粕を含む穀物で長期間肥育しており、味わいが深く、柔らかな肉質が特徴のお肉です。また、甘味のある高知県産米茄子と徳島県産椎茸が、野菜とも合う“ジャパンプレミアムかみのやま産メルロー”と相性抜群です。お肉だけではなく、付け合わせまでワインのコラボレーションをお楽しみいただけます。

提供店舗：[東京都] ザ ペントハウス ウィズ ウィークエンド テラス <https://restaurant-penthouse.com/>

▼ザ ペントハウス ウィズ ウィークエンド テラスの日本応援プラン

【日本応援プラン】日本開催記念国産ワイン×四国をテーマにした豊洲直送素材夏季限定コース

[ドリンク] 乾杯シャンパン/ジャパンプレミアム かみのやま産(シャルドネ/メルロー) を各1杯 計3杯付

[料理7品]

- ・アミューズ: 高知県産トンゴロウイワシ ギリシャヨーグルト デイル
- ・前菜①: 愛媛県産ヒラマサのカルパッチョ 土佐酢のジェラティーナ 高知県産の茗荷
- ・前菜②: 愛媛県産鱧のフリット 生のりのサバイオーネ
- ・スープ: かぼちゃのポタージュ 徳島県産鳴門金時のクロカンテ
- ・魚料理: レアに仕上げた高知県産鰹のグリッリア 赤ピーマンのサルサ 土佐甘とう
- ・グラニテ: 高知県馬路村の柚子と四万十の生姜のグラニータ
- ・肉料理①: 香川県産オリーブ豚肩ロースのアッロースト オリーブのサルサ 小豆島のオリーブオイル
- ・肉料理②: 豪州産葡萄酒のグリッリア 高知県産米茄子 ポルチーニと徳島県産椎茸のサルサ
- ・デザート: ハケ岳野辺山高原ジャージー牛乳のパナコッタ高知県産分担のソース 香川県丸亀のおいり

・パン：自家製フォカッチャ

[価格]12,000 円(税、サービス料込み)

<PDP 所属のシニアソムリエ 本庄 健太(ほんじょう けんた)について>



スコッチウイスキーのシーバスリーガルが主催するバーテンダーコンペティション「シーバスマスターズ・カクテルコンペティション」の「シーバスミズナラマスターズ」に出場。全国の100名を超える応募者の中から書類審査で5名のファイナリストが選出され、最終選考(実技審査)で優勝者を決める大会。本庄は2015年から4年連続でファイナリストに選出、2018年には、「シーバスミズナラマスターズジャパン2018」で優勝。優勝作品の和をテーマにした「MIZUNARA INNOVATION EXPERIENCE(ミズナラ イノベーション エクスぺリエンス)」は、今までにないユニークな味わい、テクニックやフローのディテール表現の高さ、審査員に寄り添ったプレゼンスキルが評価を受けた。

日本応援プラン販売店舗

【宮城】

FOREST KITCHEN with Outdoor Living(仙台)

公式HP <https://www.forestkitchen-outdoor.com/>

プラン予約ページ https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=12178&planid=206665

【東京】

RESTAURANT LUKE with SKY LOUNGE(築地)

公式HP <https://www.restaurant-luke.com/restaurant.html>

プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3642&planid=206666

Los Angeles balcony Terrace Restaurant & Moon Bar(品川)

公式HP <https://www.los-angeles-balcony.com/restaurant.html>

プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3655&planid=206667

現代里山料理 ZEN HOUSE(東銀座)

公式HP <https://satoyama-zenhouse.com/>

プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=21201&planid=206668

THE Tender HOUSE DINING(白金台)

公式HP <https://www.tender-house.jp/restaurant/tender-house-dining.html>

プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=3990&planid=206669

THE PENTHOUSE with weekend terrace(豊洲)

公式HP <https://restaurant-penthouse.com/>

プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?clid=e014007601&shop=22073&planid=206679

【神奈川】

SCAPES THE SUITE(葉山)

公式 HP <https://www.scapes.jp/restaurant.html>

プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=3641&planid=206680

【愛知】

The Living Room with SKY BAR(名古屋)

公式 HP <https://www.livingroom-skybar.com/>

プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=7849&planid=206683

【兵庫】

restaurant GRILL TABLE with SKY BAR(神戸)

公式 HP <https://www.marcus-kobe.com/restaurant/grilltable.html>

プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=3646&planid=206719

【大阪】

THE BLINK all day dining(御堂筋)

公式 HP <https://restaurant-blink.com/>

プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=21202&planid=206721

【福岡】

on A TABLE(中洲)

公式 HP <https://www.granadasuite.com/fukuoka/restaurant/onatable.html>

プラン予約ページ

https://rsv.ebica.jp/ebica2/webrsv/rsv_plans/?ctid=e014007601&shop=3654&planid=206738

※各レストランでは、新型コロナウイルス感染症の対策として、お客様・従業員の安心・安全な環境を守るため、感染予防・感染拡大防止策を講じております。詳細は以下 URL をご覧下さい。

<https://www.forestkitchen-outdoor.com/20200721/13697>

運営会社概要

- 社 名 : 株式会社ポジティブドリームパーソンズ
- 設 立 : 1997年7月1日
- 代表取締役社長 : 宮下 慶輔
- 本社所在地 : 東京都渋谷区恵比寿南1-15-1 A-PLACE 恵比寿南ビル 4F
- 従業員数 : 674名(2021年5月現在)
- 事業内容 : ホテル、レストラン、ウェディング、宴会施設、フラワーショップの運営・企画およびコンサルティング事業
- WEBサイト : <https://www.positive.co.jp/>
- 公式アカウント : Facebook(<https://www.facebook.com/PositiveDreamPersons/>)/Twitter(@pdp_kandou)
Youtube(<https://www.youtube.com/positivedreampersons/>)/Instagram(positivedreampersons_inc)

【本件に関するお問い合わせ】

株式会社ポジティブドリームパーソンズ 広報担当 [土屋]
TEL/03-5720-7880 FAX/03-5704-8674 Email/ pr_team@positive.co.jp