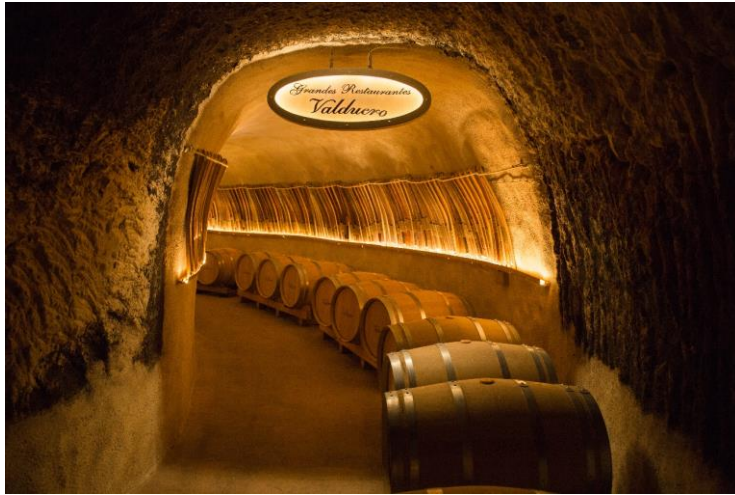


## 10月3日（木）、国際的な名声と多くの著名人をファンに持つスペインの名高いワイナリー“ヴァルドウエロ”と一夜限りのメーカーズディナーを開催

旬の食材を使ったコース料理と芸術品のような最高品質ワインとのマリアージュを堪能



世界遺産・富士山の麓に位置するハイランドリゾート ホテル&スパ（山梨県富士吉田市）では、数多くのワイン評論家からスペインの「宝石」と称され、スペインワイン最高の名誉である欧州 TOP10 ワイナリーにも選ばれた、VALDUERO（ヴァルドウエロ）とコラボレーションした一夜限りのワインメーカーズディナーを、2024年10月3日（木）に開催します。

ヴァルドウエロは、1984年にスペインワインの名醸地リベラ・デル・ドウエロに設立されました。極上のぶどう造りには土地や環境を大切にすることを必須条件におき、農薬や化学肥料を使わない畑作りや、電力などのエネルギーを最小限に抑えた地下30mにある独自のエコワインセラーなど、SDGsを設立当初から基本理念としており、彼らは自然への揺るぎない敬意と信頼の中で、焦らず時間と共に生まれるボトルの中の芸術を造り続けています。驚くほど長い瓶内熟成によって、香り・味わい・個性を成長させ、ゆっくりとバランスを調えながら見事な調和を生み出す彼らのワインは、2016年にはロマネコンティとも肩を並べました。

イベント当日は、ヴァルドウエロがリリースした、1つの木からボトルワイン1本分の収量しか得られないほどの収量制限をしている「ウナセパ」のワインをはじめ、良作年のみ醸造し、産地の異なる4種類のオーク樽で36カ月熟成された、ウナセパよりもさらに厳しい収量制限を行う「ウナセパ プレミアム」をご用意いたします。さらに、美術史の学位とMBA取得者でもあるワイナリー創設者の一人“カロリーナ・ガルシア・ヴィアデーロ”氏を招聘し、ハイランドリゾート ホテル&スパが誇るソムリエチームのナビゲートで、ワインに注ぐ強い情熱やワイナリーの魅力を余すところなくご紹介頂きます。ワインとのペアリングでは、魚やジビエなど地場産食材を使った当ホテルの洋食統括調理長・山本浩二が腕を振るう渾身のディナーコースメニューにもご注目ください。

最高品質のブドウから生まれる芸術品のようなヴァルドウエロのワインと、旬の食材を駆使したハイランドリゾート ホテル&スパのディナーコースとのマリアージュを心ゆくまでお楽しみください。

## ◆「ヴァルドウエロ」ワインメーカーズディナー概要

- 【開催日】 2024年10月3日(木)
- 【会場】 ハイランドリゾート ホテル&スパ スカイバンケットティアラ (12F)
- 【開催時間】 19:00 開始 18:30 開場
- 【提供ワイン】 Blanco 2021/FincaAZAYA 2017/UNA CEPA 2017  
6 AÑOS RESERVA 2014/UNA CEPA PREMIUM 2010
- 【定員】 15名さま ※定員になり次第受付を終了いたします。
- 【料金】 25,000円(1名様)
- 【お問い合わせ】 TEL 0555-22-1000 (受付 9:00~20:00)
- 【ご予約・詳細】 [https://www.highlandresort.co.jp/event/copy\\_of\\_2024.8.28.2.html](https://www.highlandresort.co.jp/event/copy_of_2024.8.28.2.html)



ヴァルドウエロ創設者：  
カロリーナ・ガルシア・ヴィアデーロ氏

※表示価格には、ディナーコース・ワインペアリングの他、税金・サービス料が含まれております。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

※20歳以上の方が対象です。20歳未満の方のご同伴はご遠慮願います。

## ◆ VALDUERO(ヴァルドウエロ)のご紹介

1984年、グレゴリオ・ガルシアは娘のヨランダ・ガルシア(姉)とカロリーナ・ガルシア(妹)と共にスペインワインの名醸地リベラ・デル・ドウエロにワイナリーを設立。2006年には外部エネルギーを使わず創意工夫の中で生み出す技術的なシステムによるエコワインセラーを地下30mに建設。セラーには3800個のオークバレルが並ぶ。VALDUEROは彼らだけの哲学に基づき、自然への揺るぎない信頼と敬意の中で最高品質のブドウ作りに励んでおり、厳格な選別過程を通してボトルの中で宝石となる最高品質のブドウのみを使用し芸術品のようなワインを造ることを目指しています。



## ◆洋食統括調理長・山本浩二のご紹介

### ハイランドリゾート ホテル&スパ統括調理長 山本浩二

フランス料理店 シェ・イノ京橋で3年間修業、その後も各名店で修業を積んだのち  
2008年、ホテルマウント富士 副調理長 就任  
2021年 ハイランドリゾート ホテル&スパ 調理長 就任  
2023年 ハイランドリゾート ホテル&スパ 統括調理長 就任

富士の恵みを受けた美味しく新鮮な食材が豊富にある山梨で、その時々旬の味覚をバランスよく使い、素材の魅力を最大限に引き出した料理を、一番おいしい状態でお届けします。



## ◆ハイランドリゾート ホテル&スパ 施設概要

ハイランドリゾートは雄大な富士山を目の前に望むリゾートホテル。ご宿泊者様にはフジヤマミュージアム・ふじやま温泉入館無料、富士急ハイランド優先入園など特典が満載です。

- 所在地 山梨県富士吉田市新西原 5-6-1
- 建物概要 地上12階・地下1階 161室
- 付帯施設 ふじやま温泉、リサとガスパールタウン、フジヤマ
- 交通 車 新宿から中央自動車道で約80分、河口湖ICに隣接



東京から東名高速道路・御殿場 IC、東富士五湖道路経由 で約 90 分

※ご宿泊者・イベント参加者は駐車場無料

高速バス 新宿から高速バスで約 100 分、富士急ハイランド下車

東京駅から高速バスで約 120 分、富士急ハイランド下車

※首都圏の他、名古屋、関西等、30 ヶ所以上から直通バス運行中

電車 JR 中央線大月駅経由、富士急行線富士山駅下車 無料巡回バスで約 25 分

5. お問い合わせ ハイランドリゾートホテル&スパ TEL:[0555-22-1000](tel:0555-22-1000)

HP:<https://www.highlandresort.co.jp>