



GRAND NIKKO  
TOKYO DAIBA

## PRESS RELEASE

2019年1月31日

グランドニッコー東京 台場

昨年好評を博した「深川ワイナリー」コラボレーションワインプロジェクト  
第2弾・第3弾は赤ワインとロゼワインのボトルが登場！  
グランドニッコー東京 台場 プライベートワイン  
赤ワイン 2月12日(火)・ロゼワイン 3月1日(金)  
各レストランにて提供開始

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場(住所:東京都港区 代表取締役社長 総支配人:塚田 忠保)では、東京都内で初めて試飲所を併設し国産ぶどうを原料の中心とする話題の都市型ワイナリーとして注目されている「深川ワイナリー」(株式会社スイミージャパン住所:東京都江東区、代表取締役:中本 徹)の協力のもと『プライベートワインプロジェクト 2018』を実施しています。マスカットベリーAを使用した第2弾の赤ワイン「山梨県産 矢野 マスカットベリーA 2018」は2月12日(火)より、第3弾のロゼワイン「山梨県産 矢野 マスカットベリーA ロゼ 2018」は3月1日(金)より当ホテル直営のレストラン&バー5店舗にて提供を開始いたします。



このたびの『プライベートワインプロジェクト 2018』で使用した「マスカットベリーA」は、日本の風土や気候に合わせて交配された日本固有の品種。山梨県勝沼市にある栽培家 矢野 貴士氏の畑で育てられた本年のマスカットベリーAは、太陽の恵みを存分に浴び、素晴らしい状態で収穫できました。

第2弾の赤ワインは、やや濃いルビー色の外観からブラックベリーや黒スグリといったフルーツのノートに、深紅のバラを思わせるフラワリーな香りが特徴です。口当たりはなめらかな舌触りと柔らかな渋み(タンニン)と酸味のバランスよく心地よい味わいをお楽しみいただけます。

第3弾のロゼワインは、外観はややオレンジがかった鮮やかなサーモンピンクの色合いで、赤スグリやフランボワーズといった赤い小さな果実を思わせるフルーティーな香りとはのかなタンニンが調和した、優しい味わいをご堪能いただけます。

話題のワイナリーとのコラボレーションプロジェクトによって、スタッフ一同の達成感や東京の地で造り上げた喜びが詰まったプライベートワインを是非お楽しみください。

## 【グランドニッコー東京 台場『プライベートワインプロジェクト 2018』第2弾・第3弾 概要】

### ◆第2弾「山梨県産 矢野 マスカットベリーA 2018」

グラス・ボトルの両方でご提供する「山梨県産 矢野 マスカットベリーA 2018」は、やや濃いルビー色の外観から、ブラックベリーや黒スグリのニュアンスとフラワリーな香りが印象的で、なめらかな舌触りと柔らかい渋みが調和した、心地よい味わいをお楽しみいただけます。

・販売開始日 : 2月12日(火)



### ◆第3弾「山梨県産 矢野 マスカットベリーA ロゼ 2018」

グラス・ボトルの両方でご提供する「山梨県産 矢野 マスカットベリーA ロゼ 2018」は、鮮やかなサーモンピンクの色合いに、赤スグリやフランボワーズといったフルーティーな香りとおほのかなタンニンがハーモニーを奏でる、優しい味わいをお楽しみいただけます。

・販売開始日 : 3月1日(金)



・各ワイン料金: グラス ¥1,200      ボトル ¥7,000(税金・サービス料別)

・ご提供レストラン: 当ホテル直営レストラン&バー

・ご予約・お問い合わせ : The Grill on 30th/The Bar & Lounge 03-5500-6605・鉄板焼 浜木綿 03-5500-6606  
GARDEN DINING 03-5500-6600・広東料理 台場 楼蘭 03-5500-6608

※商品はなくなり次第販売終了となります。

## ■グランドニッコー東京 台場×深川ワイナリー コラボレーション プライベートワインプロジェクト2018

グランドニッコー東京 台場では、話題の都市型ワイナリーとして注目されている「深川ワイナリー」の協力のもと、ぶどうの収穫から除梗、圧搾、瓶詰め、コルク打栓及びラベルデザインまですべてのワイン造りのプロセスを、当ホテルソムリエをはじめホテル内の有志スタッフにより、コラボレーションワインプロジェクトをおこなっております。今年1月11日(金)より、本プロジェクト第1弾として、30階のレストランフロア「Another Dimension, Another Tokyo」にて、「山梨県産 矢野 マスカットベリーA 生(き)ワイン ロゼ 2018」をビアサーバーから直接注ぐスタイルでご提供しております。

収穫



除梗作業



瓶詰作業



生(き)ワイン ロゼ 2018



## 【グランドニッコー東京 台場の施設概要】

所在地 : 東京都港区台場2丁目6-1

敷地面積 : 20,870 m<sup>2</sup>(6,313 坪)

ホテル : 地下3階 地上30階

延床面積 : 123,775 m<sup>2</sup>(37,507 坪)

施設構成 : 客室数 882 室、宴会場 17 室、レストラン・バー10ヶ所、ウエディングチャペル 2ヶ所  
神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー、他

アクセス : 新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約 10 分

Tel : 03-5500-6711(代表)

## <グランドニッコー東京 台場 ブランドメッセージ>

### 東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 松下・中村

Tel: 03-5572-6062 Fax: 03-5572-6065 MAIL: [grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp](mailto:grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp)

<一般の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 TEL: 03-5500-6711(代表)