

世界ソムリエコンクール日本代表ソムリエ・森覚氏による ワインセミナー・ディナー・ランチイベント、 シリーズ第4弾「森覚のワイン手帖」をホテルアナガで開催

～鳴門海峡（大鳴門橋）を望む絶景と共に、ワインの世界に浸る2日間～

鳴門海峡(大鳴門橋)を目前に臨む淡路島のリゾートホテル、ホテルアナガ(所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 総支配人：井植敏彰)にて、コンラッド東京 エグゼクティヴ ソムリエ 森覚氏を招聘し、ワインセミナーを5月18日(土) 19日(日)に開催いたします。本イベントは、日本代表として、世界No. 1に挑む森覚氏の魅力を身近に体験いただく、西日本にて開催される希少なワインセミナーです。



シリーズ第4弾「森覚のワイン手帖」へ講師としてお迎えする森覚氏は、今年の3月10日～15日にベルギー・アントワープで開催される第16回A.S.I.世界ソムリエコンクールに日本代表ソムリエとして出場いたします。森覚氏が講師を務めるイベントは5月18日に「世界が注目する日本ワインのバラエティーを味わう」、「日本ワインセミナー+ワインとのマリアージュ体験ディナー」と、5月19日に「比べて識る奥深きドメヌ・シャンパーニュの味わい+マリアージュ体験ランチ」の2日間で開催いたします。ホテルアナガ「森覚のワイン手帖」は、日本代表として、世界No. 1に挑む森覚氏の魅力を身近に体験いただく、西日本にて開催される希少なワインセミナーで、18日のマリアージュディナーと、19日のマリアージュランチでは、総料理長前田慎也の卓越した技術とインスピレーションから生まれる創作メニューと、豊富な経験と知識から森覚氏がセレクトするワインとの至高のマリアージュも堪能いただけます。

ご予約はホテルアナガHP(<http://www.hotelanaga.com/>)より。



森覚氏について

1977年生まれ、群馬県出身。日本大学在学中にワインエキスパートの資格を取得。パークハイアット東京やホテルニューオータニでソムリエの研鑽を積み、2013年にコンラッド東京のヘッドソムリエに就任、2016年からはエグゼクティヴ ソムリエとして活躍中。「全日本最優秀ソムリエコンクール」や「アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」など数々のワインコンクールで優勝。「世界最優秀ソムリエコンクール」には数年に渡り、日本/アジア・オセアニア代表として出場し、2016年の大会では8位入賞を果たす。2017年には、「卓越した技能者(現代の名工)」厚生労働大臣表彰を受賞。今年2019年3月には、世界ソムリエコンクールに日本代表として世界No. 1に挑みます。

「森覚のワイン手帖」 イベント概要

2019年5月18日（土）開催

■ 世界が注目する日本ワインのバラエティーを味わう（セミナー）

今、日本のこだわり製法を続けるワイン造りは、蓄積された歴史と開発力により世界からも注目されています。その土地や気象条件など異なる環境を活かし生産される豊富な日本ワインのバリエーションと魅力あるワインにスポットをあてお楽しみいただきます。

時間 : 受付／15時30分～
 セミナー／16時00分～（約60分）
人数 : 要予約 限定数
料金 : お一人様 5,400円（消費税込）
 （セミナーのみのご参加の場合）

■ 日本ワインとのマリアージュディナー

時間 : 受付／15時30分～
 セミナー／16時00分～（約60分）
 ディナー／18時00分～
人数 : 要予約 限定数
料金 : お一人様 25,920円（サービス料・消費税込）
 （セミナー＋ディナーイベント）

※ご宿泊の際は、38,000円～/お一人様(セミナー、ディナーイベント、宿泊、朝食)の特別宿泊プランもございます。

2019年5月19日（日）開催

■ 比べて識る奥深きドメヌ・シャンパーニュの味わい（セミナー） & マリアージュランチ

受継がれる歴史とこだわりの伝統から生まれる個性的なシャンパーニュは奥深い魅力と力強い存在感を魅せます。この度のセミナーでは、シャンパーニュを楽しみながら森覚氏の培われた経験と知識を活かし、皆さまにドメヌ・シャンパーニュの魅力をお伝えいたします。

時間 : 受付／10時40分～
 セミナー／11時00分～（約45分）
 ディナー／12時00分～
人数 : 要予約 限定数
料金 : お一人様 11,880円（サービス料・消費税込）
 （セミナー＋ランチイベント）

◆◆ホテルアナガについて◆◆

ホテルアナガは、ゲストがゆっくり過ごせ、また友人を自宅に招いたときのような真心あるサービスが行き届くよう、約25,000㎡と広大な敷地面積を誇りながらも、総客室41室・最大収容人数92名と制限。時を忘れて欲しいとの思いから、客室には時計を一切置かず、全室南向き、オーシャンビューのテラス付き客室などのハード面と、淡路島の食材をふんだんに用いたフランス料理と日本料理、この地でしか体験する事の出来ないアクティビティの提供などソフト面を兼ね備え、高水準のスマール・ラグジュアリーを提供しております。

ホテルアナガ 施設概要

名称：ホテルアナガ

住所：〒656-0661 兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111

HP：http://www.hotelanaga.com/

開業：1987年（昭和62年）7月1日

敷地面積：約25,000㎡

建築規模：本館／地上2階、地下1階、ヴィラ

述べ面積：約5,800㎡

客室数：本館／38室

スイートルーム8室、デラックスツイン9室、スーパーアツイン9室、
スタンダードツイン11室、スタンダードダブル1室
ドギー・ヴィラ／4室

レストラン：フランス料理「カドー・ドゥ・ラ・メール」58席（特別室8席含む）

日本料理 鮎「阿那賀」50席 鮎カウンター6席

ラウンジ 16席 カウンター5席

宴会場（立食100名／着席80名）

その他施設：屋外プール、ジャグジーバス、スパ&トリートメント、テニスコート(オムニコート3面／ナイター1面)、
パターコース、ドギー・ガーデン、ポンツーン

宿泊料金：1名様 ¥26,500～（ルームチャージ）

チェックイン：15：00 チェックアウト：11:00



アクセス：

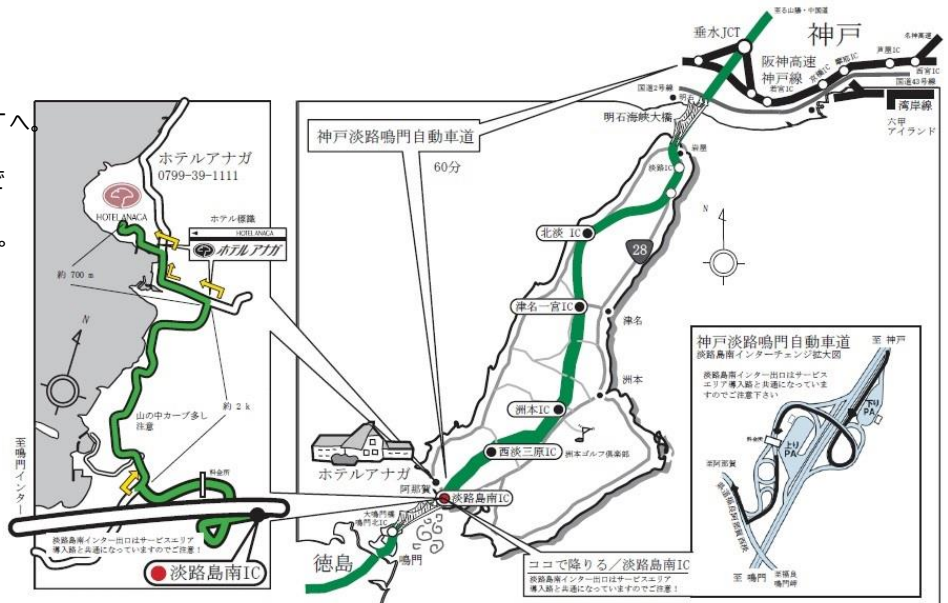
<お車で>

名神・中国・山陽・阪神高速・
第2神明・各高速道路から垂水JCTへ。
神戸淡路鳴門自動車道に入り
明石海峡大橋経由、淡路島南ICで
お降り下さい。

※垂水JCTからホテルまで約1時間。
インターチェンジより約7分。

<飛行機で徳島空港へ>

東京-70分、福岡-75分
徳島阿波おどり空港から車で
大鳴門橋経由約30分



<会社概要>

会社名：塩屋土地株式会社 ホテル事業部

所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111 FAX：0799-39-1191

代表者：代表取締役社長 井植敏彰

資本金：2,000万円

社員数：33名（平成31年2月1日現在）