

プレミアムワインの銘醸地 西オーストラリア州「マーガレットリバー」で
五感を魅了する新たなワイン&フードの祭典
「ペアード・マーガレットリバー」が
11月14日(木) から17日(日) の期間で初開催！

ワールドクラスのワインの数々と、
料理、音楽、アボリジナル文化、自然とのペアリングを楽しむ、美食の冒険へ



西オーストラリア州は、国内随一のプレミアムワインの産地「マーガレットリバー」での新たなワイン&フードフェスティバル『ペアード・マーガレットリバー(Pair'd Margaret River)』を、2024年11月14日(木)～17日(日)の4日間にわたって開催します。

州都「パース」から車で南へ約3時間の距離に位置する「マーガレットリバー」は、“オーストラリアのボルドー”と称され、200軒以上のワイナリーが点在します。ワイナリーに併設する上質なレストランも数多くあり、世界中から美食家たちが訪れる人気のエリアです。豊かな自然も魅力で、ビーチや森林、サーフィンスポット、太古の洞窟を巡ることもできます。

この地域で新たに開催される『ペアード・マーガレットリバー』は、ソムリエの視点でキュレーションされた“ワインファースト”なイベントです。厳選された数々のワインに、素晴らしい料理、音楽、文化体験、そしてこの地域の息をのむような美しい自然が融合し、ゲストの五感を魅了する多彩なプログラムを展開します。

“世界一予約の取れないレストラン”と評される「ノーマ」で経験を積んだシェフたちが集うプログラム「ネイチャーズ・テーブル」は、カリの巨木の森を舞台に自然の音とアボリジナルのストーリーテリングに彩られながら、地元で採集された食材と発酵食品を使ったロングテーブルランチを提供します。「マーガレットリバー」を代表する18のワインブランドが一堂に会する「グランド・テイasting」では厳選された人気ワインの数々をテイastingでき、「ペアード・ワイン・ディナーシリーズ」では名門ワイナリーのレストランとミシュラン星付きシェフとの初コラボレーションがお楽しみいただけます。業界に新旋風を巻き起こしている革新的なワインメーカーが集う「ニューウェーブ・ギャザリング」では夕暮れ時から新シーズンの限定ワインをテイastingします。

また、音楽とのペアリングも豪華です。青い海と白い砂浜のコントラストが美しい「キャッスルベイ」に「マーガレット・ビーチ・クラブ」が登場。スペインのイビサ島「カフェ・デル・マール」からDJ ケン・ファン氏を招聘したデイセッションや、ブリットポップのレジェンドバンド「ブラー」のベーシストでチーズ&ワインメーカーでもあるアレックス・ジェームス氏がサンセットセッションを行うプレミアムイベントです。会場では地元の伝説的なソムリエ、シンダル・ペティが監修したワインと、料理界のヒーローシェフたちが手がけるシーフードグリルや料理とのペアリングを堪能いただけます。

さらに、日本の食文化とのペアリングも行われます。東京・青山の「鮪m」の板長 橋本純也氏とソムリエ 木村好伸氏が、「マーガレットリバー」に今年オープンしたレストラン「デセダント」とコラボレーションし、「スシ・エム・オマカセ・ディナー」を開催します。

フェスティバル運営チームを代表してハンナ・パイク氏は下記のように述べています。

「『ペアード・マーガレットリバー』は、まるでソムリエが最高のペアリングをするのと同じように、五感を満たすプログラムをキュレーションしています。人々と目的地、人々とその土地の物語、ワインとフード、フードと音楽の最高のペアリングを提案します。このフェスティバルは、フードとワインの単なるイベントではなく、「マーガレットリバー」のテロワールと素晴らしいワインを祝う「ワインとフード」のイベントです。新しく意外な組み合わせを見つけることに熟慮を重ね、多くの人々が楽しめる、真にユニークなイベントを創り上げました。」

ブリットポップの世界的なスターのアレックス・ジェームス氏は、本イベントの参加について下記のようにコメントしています。

「マーガレットリバーは美食の天国です。いたるところ独立した生産者や栽培者、ワインメーカーがいる、活気溢れる食文化があります。この地域の太陽があらゆるものに素晴らしい風味を与えています。」

「鮪m」とコラボレーションを行う「デセダント」の共同経営者兼エグゼクティブシェフのエヴァン・ヘイター氏は、本イベントの第一回開催に特別なダイニング体験を提供できることに喜びを語っています。

「私たちは、江戸前鮪のおまかせコースのみを提供する東京の一流店「鮪m」とタッグを組み、マーガレットリバーの新しいレストラン「デセダント」で2回のコラボレーションディナーを開催します。板長の橋本純也氏はその土地ならではの味わいを楽しむ洗練された寿司を握り、ソムリエの木村好伸氏は地元や世界のワイン、そして日本酒を料理と見事にペアリングします。マーガレットリバーのハワード・パーク・ワインズは、この2回のディナーのために惜しみなくプライベートセラーを開放し、非常に希少なワインを提供してくれました。」

『ペアード・マーガレットリバー』開催概要

- 期間: 2024年11月14日(木)~11月17日(日)
- 開催地: 西オーストラリア州 マーガレットリバー地域
【アクセス】州都パースから車で約3時間
- 内容: 国内随一のプレミアムワインの産地「マーガレットリバー」で行われる、ソムリエの視点でキュレーションされた新しいワイン&フードフェスティバル。「マーガレットリバー」の美しい自然を背景に、厳選されたワインの数々、素晴らしい料理、音楽、文化体験が融合した多彩なプログラムを展開します。
*各プログラムに参加するには、公式サイトにて前売りチケットをご購入ください。前売りチケットの販売は完売次第終了します。
- 公式サイト: <https://pairedmargaretriver.com/>



『ペアード・マーガレットリバー』のおすすめプログラム

■ グランド・テイスティング

GRAND TASTING PRESENTED BY SINGAPORE AIRLINES

開催日時: 2024年11月15日(金)、16日(土)、17日(日) 12時~16時

場所: ハワード・パーク・ワインズ

料金: A\$140~

シンガポール航空主催の「グランド・テイスティング」には、「マーガレットリバー」の卓越した品質を際立たせるアイコンワインが集結します。ハワード・パーク・ワイナリーの洗練された芝生の上で行われるこの特別なガーデンパーティでは、豪華な食事や生演奏と共に、「カレン」「ザナドゥ」「ボエジャー・エステート」「ヴァス・フェリックス」、その他受賞歴のあるブドウ畑など、名門ワイナリーから厳選された貴重なワインが提供されます。また、ワインメーカーが自ら指導する、貴重なワインのマスタークラスも行われます。



■ マーガレット・ビーチ・クラブ

MARGARET'S BEACH CLUB

開催日時: 2024年11月15日(金)、16日(土)、17日(日)

毎日2セッション: 12時~16時、18時~22時

会場: キャッスルベイ

料金: A\$340

「キャッスルベイ」の素晴らしい景色を背景に、最高のビーチクラブ体験を満喫できます。スペインのイビサ島「カフェ・デル・マール」のDJ ケン・ファン氏や、ブリットポップを代表する「ブラー」のベーシストでチーズ&ワインメーカーでもあるアレックス・ジェームス氏のDJセットを楽しみ、地元の伝説的なソムリエ シンダル・ペティ氏が特別監修したマーガレットリバー産のワインリストと、料理界の名だたるシェフたちが創作したシーフード・グリルや素晴らしい料理の数々をご堪能ください。



左)DJ ケン・ファン氏、右)アレックス・ジェームス氏

■ ネイチャーズ・テーブル

Nature's Table

開催日時: 2024年11月16日(土) 12時~16時

会場: タナ・マラ・フォレスト、ヤリングアップ

料金: A\$269

「ネイチャーズ・テーブル」はこの地域の自然の美しさを讃え、五感の旅へと誘う没入型の森の饗宴です。味覚を刺激し、自然の音が耳を楽しませ、地元の食材、絶妙なフレーバー、上質なワインでゲストとこの地域を結びつけます。ユーカリの一種、カリの巨木が茂るタナ・マラの森の中で、この上なく豪華な4コースのランチをご堪能ください。「ノーマ」で経験を積んだデイビッド・ジルバー氏、ベン・イング氏、ポール・イスコフ氏の3人のシェフが地元産食材の料理と地元産ワインを絶妙にペアリングし、先住民アボリジナルの伝説に登場するワギル(虹の蛇)を模した木製のテーブルの上で提供します。この地域の先住民ワダンディの保護者であるザック・ウェブ氏は、シェフたちと食材を採取すると共に、宴ではゲストを歓迎し、様々な物語を共有してくれます。



■ ニューウェーブ・ギャザリング

New Wave Gathering

開催日時: 2024年11月15日(金)、16日(土) 17時~22時

会場: スカイ・ワイン、ヤリングアップ

料金: A\$50

新鋭から古豪まで、素晴らしいワインの限界に挑戦する革新的なワインメーカーたちが集うイベント。ゲストは夕暮れ時に厳選された軽食を堪能しながら、地域で最も革新的で挑戦的なワインの数々をテイスティングいただけます。「LSマーチャント」、「サウス・パイ・サウス・ウエスト」、その他「マーガレットリバー」の革新的なワインメーカーの新シーズンの限定ワインの販売や試飲が行われ、ブドウ畑の中で専属DJの音楽と共にパーティーの雰囲気が楽しめます。



■ ナイト・ホーカー

Night Hawker

開催日時: 2024年11月16日(土) 18時30分~23時

会場: チョウズ・テーブル

料金: A\$145

西オーストラリア州の豊かな多文化を称えた、アジア料理のディナーイベント。スーパースターシェフのダン・ホン氏、ロシーン・カウル氏、マル・チョウ氏が、アジアのストリートフードを振る舞います。ヒップホップ、R&B、KポップのDJビートが盛り上げるストリート・イート・ステーションでは、餃子や串焼きなど本格的なアジア料理が並び、お好みのカクテルや、受賞歴のある「ハウス・オブ・カード」のワイン、人気のイーグルベイ醸造所のクラフトビールなどがお楽しみいただけます。



■オリジン・シリーズ

ORIGIN SERIES

開催日時: 2024年11月14日(木)~17日(日) 各時間帯

会場: マーガレットリバー地域内15ヶ所

料金: A\$340

「オリジン・シリーズ」は、ゲストにユニークなワインと食事の体験を提供してきた、この地域の会場との真のパートナーシップによって生まれたプログラムです。カタマラン船で水上のワイン・テイスティングを楽しんだり、ヴィンテージワインと共に味わう贅沢なデザート、ワインのテイスティングからクリエイティブな世界へ導くアートクラスなど、予想外の体験を提供いたします。



■ ペアード・ワイン・ディナー・シリーズ

PAIR'D WINE DINNER SERIES

開催日時: 2024年11月15日(金)、16日(土) 18時~22時

会場: ルーウィン・エステート、ウィルス・ドメイン、ボエジャー・エステート、
ヴァス・フェリックス

料金: 各A\$385

「ルーウィン・エステート」、「ウィルス・ドメイン」、「ボエジャー・エステート」「ヴァス・フェリックス」のマーガレットリバーの名高い4つのワイナリーと、世界クラスのみシュラン星付きシェフによるコラボレーション・ディナー。最高級のワイナリーが共演する各夜には、デイブ・ピント氏 (パート・エンズ、シンガポール)、カーク・ウェスタウェイ氏 (ジャン、シンガポール)、カイル・コノートン氏 (シングル・スレッド・ファーム、カリフォルニア)、ジョニー・レイク氏とイサ・バル氏 (トリベット、ロンドン) などの有名シェフが特別に監修・プロデュースした絶妙でユニークなダイニング体験を提供します。これらはすべて、4つのワイナリーの象徴的なプレミアムワインとペアリングされます。



デイブ・ピント氏 (パート・エンズ、シンガポール)

■ デセダント x 鮭m

de'sendent x Sushi m

開催日時: 2024年11月14日(木)、15日(金) 18時30分~22時

会場: デセダント

料金: A\$550~

「マーガレットリバー」に今年オープンしたダイニングレストラン「デセダント」で、寿司の芸術性とソムリエの専門知識が融合した特別な夜をお届けします。東京の人気店「鮭m」のソムリエ 木村好伸氏と板長の橋本純也氏が、江戸前寿司の伝統と現代的な解釈を融合させ、予想を超えたペアリングを披露します。シャンパーニュ、日本酒、ソーテルヌ、希少なブルゴーニュなどと組み合わせた7品のコース料理をご堪能ください。さらに、ハワード・パーク・ワインズはバーチ家のプライベート・セラーを開放し、特別なレアワインも紹介します。

