

Press Release

2023年4月12日

軽井沢マリオットホテル

爽やかな初夏のガーデンで信州のテロワールを味わうイベント

ナガノワインディスカバリー
NAGANO WINE Discovery

サマーガーデンパーティー

～ Summer Garden Party ～ 開催

安曇野の地で作られたワインと野菜のペアリング

開催日：2023年7月8日(土)



イメージ

軽井沢マリオットホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：阿良山伸昭）では、2023年7月8日(土)、ホテル敷地内ガーデンにて、ソムリエが厳選した信州ワインバレーの香り豊かなワインと、みずみずしい信州野菜のペアリングを楽しむテイastingイベント「ナガノワインディスカバリー NAGANO WINE Discovery サマーガーデンパーティー ～Summer Garden Party～」を開催いたします。

当ホテルでは、「ナガノワインディスカバリー NAGANO WINE Discovery」と称し、その土地・年代ならではの個性が表れたワインを、ヴィニュロン（栽培醸造家）による思いとともに楽しみいただくワインセットを季節ごとにご用意しています。通常はレストランでご提供している当セットを、今回は特別に屋外ガーデンにて、ペアリングのアペタイザーと共にご用意いたしました。ホテルソムリエのほか、野菜農家からも生産者をお呼びし、気軽にお話を楽しみながら、信州のテロワール*をご体感いただけるイベントです。

本イベントでは、安曇野に広がる日本アルプスワインバレーの中でも、新進気鋭のワイナリーとして注目を集めるドメヌ・ヒロキから、当ホテルのJ.S.A.ソムリエ・エクセレンスが4本を厳選。あわせて、同じ安曇野に位置し年間150種類を超える野菜やハーブを栽培している、信州ゆめクジラ農園の旬の野菜を使った、4種のアペタイザーをご提供いたします。同じ土地で育ったワインと野菜のペアリングをお楽しみください。

ソムリエや生産者のこだわりを耳を傾け、軽井沢の森を吹き抜ける初夏の風を感じながら、テロワールの魅力を堪能するひととき。厳選されたワインと共に、心満たされるアペロタイムをお過ごしください。

*テロワール：ワインに用いるブドウや、農産物の味わいを左右する、その土地特有の個性のこと

■ 「NAGANO WINE Discovery ～Summer Garden Party～」について

爽やかな風が吹く屋外ガーデンで、同じ土地で作られたワインと野菜のペアリングから、風土の恵みを楽しむひとときをお過ごしいただく特別イベントです。安曇野に広がる日本アルプスワインバレーの中でも、新進気鋭ながら、早くも名立たる賞を受賞しているワイナリー、ドメヌ・ヒロキより、今年3月よりレストランでもご提供してご好評いただいたラインアップをさらに充実させ、4本を厳選いたしました。同じ安曇野の夏野菜と合わせた、ここでしか楽しめないペアリングをお楽しみください。



イメージ

ご提供ワインとアペタイザー

ドメヌ・ヒロキより4種のワインと、信州ゆめクジラ農園の野菜を使用した4種のアペタイザーをご提供いたします。

・ロゼスパークリング

蔵出し直送で限定250本のみ醸造された、他では飲むことのできない希少な一本。泡立ちはきめ細かくスムーズで、少し熟した苺のようなベリー系の果実のアロマと、柔らかでバランスの取れたブーケを醸し出します。初夏の彩り野菜に花を添えるような一本です。

ペアリング：安曇野直送 彩り希少野菜のラタトゥイユ

・ソーヴィニヨン・ブラン 2020

池田町で30年以上の栽培実績があり評価の高いソーヴィニヨン・ブラン。ブドウ由来の濃密な果実味に柑橘系のフルーツの香り、淡いフレッシュハーブのような若々しい香りと甘みも程よく、更に余韻も味わい深い一本。シンプルであっさりとした料理と合わせやすいバランスのとれたワインです。

ペアリング：カラートマトのカプレーゼ ピンチョススタイル

・シャルドネ 2021 (※GI長野プレミアム)

自社農園の厳選されたシャルドネのみを使用した、GI長野プレミアム*として認定されたワイン。淡いはちみつレモンやカリン、フレッシュハーブの香りの中に少し香ばしさも感じられる香りと飲みごたえのある味わいが特徴で、スモークやフルーツの風味とも相性抜群です。

ペアリング：南米原産の胡瓜とスモークサーモンのタルタル
オレンジ風味のカナッペ 胡瓜のクーリと共に

・メルロー・ジュピター 2021

程よく熟した豊かな果実味と柔らかな酸味、控えめな渋みのバランスがととても良いワイン。淡いスパイスと瑞々しい赤い果実、そして控えめな樽の香りが絡み合い、香りのあるグリル野菜や鴨との相性は抜群。

ペアリング：ズッキーニのグリルと鴨のミルフィーユ
やよいさんのルバーブの赤ワインを加えたジャムを添えて



イメージ

* 長野県内で生産される日本酒・ワインについて、その産地特性を明らかにし、生産基準を満たした商品を認定するもの。これにより、認定品のみが「長野、産であることを名乗ることができる。

ナガノ ワイン ディスカバリー サマー ガーデン パーティー
■ 「NAGANO WINE Discovery ～Summer Garden Party～」 概要

日程： 2023年7月8日(土)

内容： 【ドメヌ・ヒロキよりワイン4種（グラス各1杯ずつ）】

- ・ロゼスパークリング
- ・ソーヴィニヨン・ブラン 2020
- ・シャルドネ 2021
- ・メルロー・ジュピター 2021
- 【アペタイザー4種】
- ・安曇野直送 彩り希少野菜のラタトゥイユ
- ・カラトマトのカプレーゼ ピンチョススタイル
- ・南米原産の胡瓜とスモークサーモンのタルタルオレンジ風味のカナッペ
胡瓜のクーリと共に
- ・ズッキーニのグリルと鴨のミルフィーユ
やよいさんのルバーブの赤ワインを加えたジャムを添えて

料金： 1名様 6,500円

場所： ホテル内ガーデン

時間： 15:00～17:00(L.O.)

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※当日のご参加も承りますが、状況によってお待ちいただく場合やご利用いただけない場合がございます。

※雨天の場合、屋内での実施に変更になる場合がございます。

※当イベント参加チケット付きの宿泊プランも販売しております。詳しくはWEBサイトをご確認ください。

<https://www.karuizawa-marriott.com/>

【ドメヌ・ヒロキについて】

一年を通じて風通しが良く1日の寒暖差が大きい、そして斜面の畑地は水はけが良いワイン用ぶどう作りに適した条件が揃った大地、安曇野・池田に位置するワイナリー。昨年Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）で受賞したワインを筆頭に世界に誇る池田町のワインを生み出すべく、醸造責任者の内川雄一郎氏はその美しいテロワールを感じることができるワイン作りを目指す。ワイナリーとしては新鋭ながら長く栽培を行ってきた経験を活かし、丁寧なぶどう作りを行っている。



【信州ゆめクジラ農園について】

多品種、西洋野菜を中心とした野菜やハーブを少量生産で年間150種類以上栽培している『小さなレストラン』専門野菜農家。一日のうちでも寒暖差が激しく野菜栽培に最適な安曇野の地で農薬の使用を控えた栽培にこだわり、「お客さまに 思い出に残る ひと皿を」の想いを込めてレストラン野菜の生産を行う。生産者の古田俊氏は、レストランと農家を繋ぐ架け橋として、野菜の作付け計画と生産工程のずれを調整する、ペースメーカーとしての役割を務めている。



【軽井沢マリオットホテル J.S.A.ソムリエ・エクセレンス 的場隆史】

2005年 J.S.A.認定ソムリエ、2017年ソムリエ・エクセレンス取得。ワイン産地として注目を集める数々の銘醸地でワインを学ぶ。長野県に20数年在住し、NAGANO WINEの可能性と魅力、そしてテロワールや造り手の思いを多くの人に知っていただくことを志しホテルソムリエに着任。長野県のワイン観光や地域の新たな産業にソムリエとして貢献することを目指す。



<ご予約・お問い合わせ先>

軽井沢マリオットホテル TEL：0267-46-6611 URL：<https://www.karuizawa-marriott.com>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

軽井沢マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・手指のアルコール消毒、咳症状のあるゲストへのマスク着用のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.karuizawa-marriott.com/>

マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルームロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報はwww.MarriottHotels.comをご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)や[Twitter \(@marriott\)](https://twitter.com/marriott)、[Instagram \(@marriotthotels\)](https://www.instagram.com/marriotthotels)でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

軽井沢マリオットホテル 広報担当：吉住、谷口

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com