小樽ワインスクウェア共催 シニアソムリエ阿部眞久氏による北海道産ワインのブラインドテイスティング&旬食材のフードペアリングを楽しむワインイベントを「UNWIND HOTEL&BAR 小樽」にて2022年9月8日(木)開催

株式会社グローバルエージェンツ(本社:東京都渋谷区、代表取締役:山崎剛)は、全国に 6 ブランド 11 棟 1,200 室のブティックホテル、ライフスタイルホテルを展開する LIVELY HOTELS (https://livelyhotels.com/) を運営しています。このたび、「UNWIND HOTEL&BAR 小樽(アンワインドホテルアンドバー小樽)」では、小樽ワインスクウェア共催イベント「~Taste of Hokkaido~ Sommelier Pairing Dinner with ABE MASAHISA」を 2022 年 9 月 8 日(木)に開催いたします。



UNWIND HOTEL&BAR 小樽では、ワインの産地として世界的に高く評価され成長を続けている北海道産ワインの魅力に着目し、ワインの作り手やソムリエの方々をお招きしたワインイベント"Taste of Hokkaido UNWIND 小樽 ワイン&キュイジーヌ"を 2021 年 7 月より定期開催しており、ワイン愛好家の皆様に多数参加していただいております。今回は、NPO 法人ワインクラスター北海道代表のシニアソムリエで、北海道新聞コラムの執筆でも知られる阿部眞久氏をお招きし、道産ワインと食のペアリングをフルコースで味わっていただくイベントとなります。本イベントのいちばんの特徴は

道産ワインの魅力を感じ取る"ブラインドテイスティング"。旬の食材をふんだんに使用した 5 種類の料理に合わせて、品種を隠してワインを提供いたします。造り手やブドウの品種に因われず、阿部氏の豊富な経験と知識による軽快なトークと共に道産ワインの魅力を体験できる機会をお楽しみください。



<イベント概要>

日時:9月8日(木)18時30分開場、ディナースタート19時

場所:UNWIND HOTEL & BAR 小樽 1階レストラン「The Ball」

料金:お一人様税込 12,100 円 定員:24 名

予約:完全予約制(予約フォーム: https://onl.la/YAcWpny またはお電話(050-3628-1983)にてご予約ください、定員が埋まり次第受付を締め切らせていただきます。)

宿泊オプション:イベント後に当ホテルでのご宿泊をご希望の方には、特別料金にてご案内いたしますので、ご予約の際 にお問い合わせ下さい。

【イベント公式サイト】https://onl.la/MAH1jf8

【阿部眞久氏 プロフィール】

1974年 宮城県仙台市生まれ 2000年3月16日より北海道小樽市在住 NPO 法人ワインクラスター北海道 代表理事/シニアソムリエ

ワインと食に関するコンサルティング事業を行い、北海道新聞では「朝の食卓」コラムを執筆中。共著に『北海道のワイナリー ~つくり手を訪ねて~』 (2020 年 北海道新聞社)。

代表を務めるNPO法人ワインクラスター北海道はコンサルティングプラットフォームであり、北海道のワイン生産者団体である「道産ワイン懇談会」事務局ならびにGI(地理的表示)「北海道」使用管理委員会事務局を担当。行政機関等と連携した北海道産ワインのプロモーション、マーケティング事業のほか、「北海道・ワインセンター」の運営、ワインと食のペアリング開発、ワインツーリズムの推進事業を行う。



【阿部眞久氏からメッセージ】

今回の企画ではブラインドテイスティングを取り入れていますが、それは当てることが目的ではありません。先入観を取り払った状態から、私のソムリエとしてのワインに対するさまざまな視点や語彙力でナビゲートし、みなさまはワインに使われているブドウ品種、産地や年代について思考を巡らせながら、その魅力を感じ取っていただきたいと思います。そうすることで、ちょっと知的で集中する時間と、それが何かわかってから自分がどのように感じたかなどの同席者との会話も弾むものと思います。私も役を演じるつもりで表情やセリフを用意して臨みます。ぜひご参加ください!

【小樽ワインスクウェアについて】

「小樽ワインスクウェア」とは、小樽のソムリエや飲食店主らが 2022 年 4 月から、小樽の食と道産ワインの魅力を発信する事業のこと。

北海道のワイン産地として注目される後志地方の中核都市である小樽市を「ワインの街小樽」に、と構想を温め続けてきた有志 4 人が発起人となり、小樽の食と道産ワインの魅力を発信する事業「小樽ワインスクウェア」を始めました。

後志管内にあるワイナリーは、20年ほど前は2ヶ所ほど。ですが現在では24ヶ所と増えています。そこで後志産ワインが増える中、ジャンル問わず多彩な飲食店が集まる小



樽市を「ワインの街」として発信し、小樽を拠点に地元ワインの美味しさをいろんな方に知ってもらい、地域の活性化に つなげたいという想いがあります。

第一弾として 2022 年 3 月 9 日に、ワインにたずさわる飲食店やワイナリー経営者へ呼びかけを行い、小樽運河プラザにて「小樽ワインスクウェア」の説明会を実施しました。

今後は、ワインを積極的に提供する飲食店舗の情報発信はもちろん、ワインにたずさわる関係者のスキルアップを目指し、 一人一人が北海道産ワインの知識を深めるための勉強会等の開催を行う予定です。また、一般消費者を対象としたイベントやツアー等の開催などの活動も実施していきます。



■UNWIND HOTEL&BAR 小樽について

北海道で初の外国人専用ホテルとして昭和 6 年(1931 年)に建築された「旧越中屋ホテル」。 戦時中は将校クラブとして 陸軍に、戦後は米軍により接収された歴史を歩み、小樽市指定歴史的建造物、経産省「近代化産業遺産群 33」にも指定された歴史的建造物が、数年の月日を経て再生。 歴史を感じる建物の情緒や建築的美観はそのままに、長らく閉館していたからこその大胆なリノベーションを経て現代的感性で表現されたブティックホテルが誕生しました。ただのクラシックホテルとは違うユニークな感性の世界観を是非ご体験ください。

<施設概要>

施設名: UNWIND HOTEL&BAR 小樽

所在地: 北海道小樽市色内1丁目8番25号

アクセス: 札幌駅から小樽駅まで JR 函館本線で約35分、小樽駅からホテルまで徒歩10分

Web: https://www.hotel-unwind.com/otaru/

Instagram : https://www.instagram.com/unwind_hotel_otaru/



■新型コロナウイルスに関する感染対策について

グローバルエージェンツでは、With コロナ環境下における対策を「感染予防」だけでなく、保健所と連携して通知する「トレーサビリティ」を講じ、「感染防止対策」と「トレーサビリティ」を軸に対策を行っております。

詳細はこちら:https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000107.000007264.html

■株式会社グローバルエージェンツについて

会社名 株式会社グローバルエージェンツ(http://global-agents.co.jp)

代表取締役 山﨑 剛

本社所在地 〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-13

■グローバルエージェンツが手がけるライフスタイル事業

LIVE: ソーシャルアパートメント 51 棟約 3,000 室を運営 https://www.social-apartment.com/

STAY: ライフスタイルホテル 11 棟約 1,200 室を運営。 LIVELY HOTELS https://livelyhotels.com/

WORK:ホテル一体型ワークプレイス「.andwork」を運営 https://www.xandwork.com/

DINE:ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として 12店舗を運営

WASH:ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID」を運営

LEARN: 弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供

■本リリースに関するお問い合わせは下記までお願いいたします。

株式会社グローバルエージェンツ 広報担当:加納 / 水口

TEL: 080-3540-3767 (加納直通) / MAIL: pr@global-agents.co.jp