

北海道のユニークなワインと食材に恋をする！

道産ワインを知り尽くす荒井早百合氏を迎え、軽快なワイントークと北海道の味覚を堪能するイベントを「UNWIND HOTEL&BAR 小樽」が開催。

～3 部屋限定で宿泊プランをご用意～

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）」は、札幌にある「道産応援団 wine cafe veraison ヴェレゾン」の店長 荒井早百合氏をゲストに迎え、「Taste of Hokkaido Wine & Cuisine with 荒井早百合」を2024年1月25日（木）に開催いたします。本イベントに先立ち、本日イベント参加予約と宿泊プランの予約を開始いたしました。



（※過去のイベント写真。ご提供するワイン・料理は今回のものではありません。）

UNWIND HOTEL&BAR 小樽が位置する小樽市周辺は、唯一無二の魅力あるワインの生産地として注目度が高まっています。当ホテルはその地域性に改めて焦点を当て、ワインに携わる方々をお招きし、ワインと歴史的建造物のリノベー

ションした幻想的なホテルレストラン「The Ball 小樽」でのお食事とのマリアージュを楽しむイベント”Taste of Hokkaido UNWIND 小樽 ワイン&キューイジーズ”を定期開催しております。

新年を迎え初めてとなる今回は、本イベントの趣旨でもある「北海道ワインに恋をする」ことに立ち返り、北海道のワイン界きっての「有識者」である荒井早百合氏をゲストに迎えます。本イベントでは、北海道ワインへの情熱から北海道へ移住し、北海道じゅうのワインの造り手と交流を持ち生産者と絶大な信頼関係を築いている荒井氏にしか語ることでできない北海道ワインのユニークで素晴らしい逸話が繰り広げられます。

本イベントのワインリストは荒井氏が、小樽近郊にゆかりのあるワインを中心にセレクト。小樽のワイナリー「オサワイナリー」のワインや余市産の高品質な葡萄を使用したワインが並びます。ホテルレストラン「The Ball 小樽」のコース料理は新年のすがすがしい気持ちを表す「チャレンジ」をコンセプトに、フレンチ×ヌーベルシノワ（中華）のフュージョンを展開します。食材の仕入れを得意とするヘッドシェフ井貝は、道産食材に精通し素材の味わいを最大限に引き出す料理を提供し、北海道産ワインの魅力を引き立たせます。

北海道の自然が生んだ食材とワイン、荒井氏によるユーモアにあふれるトークで、北海道への愛情がより深まる暖かでユニークな一夜をお過ごしください。



ワインリストについて

今回のイベントのスタートを飾るのは、飲むシーンからワインを造ることで知られるオサワイナリーの「tabi sparkling」です。今回はオサワイナリーの長直樹もスペシャルゲストとしてご参加いただきます。また、2022年に新しくできた麿直之氏によるワインブランド MARO Wines と荒井氏による非売品のコラボレーションワインも登場します。

オサワイナリー：tabi sparkling 2022

東京ワイナリー：余市産ミュラートウルガウ 2022

Due Puntì Vineyard: ノスタルジア 2022

オサワイナリー：マテーニロゼ 2020

Maro Wines & Veraison: Vermaro rouge 2022

コース内容

<アミューズ>

小樽産ツブのブルギニョン チーズ入りジャガイモ・クヌーデル

<前菜 シーフードプレート>

北海道産魚介のパフェ 磯エスプーマ

(浅利・真フグ・サーモン・帆立・鮑・イクラ)

<前菜 ミートプレート>

余市産ワインポークのヴァプール 野菜のココット仕立て

シノワウーシャンソース チリオイル

<お魚料理>

北海道産真タラのフリット クリームソース

真タチパン粉焼き添え

<お肉料理>

北海道十勝産和牛赤ワイン煮込み

<デザート>

北海道産クリームチーズムース ゴマ風味 柑橘ソース

3 部屋限定で宿泊プランをご用意

今回はイベント後にそのまま当ホテルにご宿泊いただける宿泊プランをご用意いたしました。歴史的建造物を大胆にリノベーションし、歴史と現代が融合する幻想的な空間の中で、特別な夜の余韻に浸りながらお部屋でお寛ぎいただけます。朝はハイティースタイルの朝食を The Ballにてお楽しみください。記念日や特別な日のご旅行や、イベント後も気兼ねなくワインやお酒を楽しみたい方、どっぷりと世界観に浸りたい方は是非ご利用ください。

荒井早百合氏について

道産ワイン応援団 wine cafe veraison ヴェレゾン」店長

横浜出身。都内上場企業に勤めながら、2000年頃から日本ワインに興味を持ち、休日は山梨、山梨から出社と言う日々を繰り返しつつ仲間達と日本ワインの啓蒙活動を開始。2008年、札幌市に移住をしたのを機に「道産ワイン応援団」を設立。北海道のワインを全面的に応援する様々な活動を開始する。「飲み手目線」と「おもてなし」の精神で、「蝦夷 vin ワインセレクション」など様々なイベントを、北海道内や全国各地で企画運営してきた。特に、ワインの造り手と一緒に開催するイベントは、長年の付き合いだからこそ話せる独自トークで参加者を楽しませ、人気を博している。2011年にオープンした「道産ワイン応



援団 winecafé veraison(ヴェレゾン)」は、全国各地から道産ワインファンが集まる聖地となっている。

井貝伸一について

レストラン「The Ball 小樽」キッチンマネージャー／ヘッドシェフ

北海道苫小牧市内シティーホテル入社、市内レストラン・ホテルで勤務。北海道後志管内リゾートホテルでアシスタントシェフに着任後、2019年にUNWIND HOTEL&BAR 小樽内のレストラン「THE BALL」のキッチンマネージャーとなる。30年以上のキッチンキャリアの中で培ってきた「食材」へのこだわりから、自ら生産地へ出向き、生産者との関係を深め、新鮮な食材はもちろん市場にあまり出回らない食材を仕入れることも得意とする。北海道食材を知り尽くし丁寧に調理された氏の料理は、ホテルで行うワインディナーイベントに訪れる美食家のゲストや参加者にも好評を博している。



イベント概要

イベント名：Taste of Hokkaido Wine & Cuisine with 荒井早百合

内容：「道産応援団 wine cafe veraison ヴェレゾン」店長 荒井早百合氏によるセレクトのワイン5種、The Ball 小樽による全6品のコース料理、荒井氏とスペシャルゲスト長直樹氏によるトーク

日時： 2024年1月25日(木) 18:30 開場、19:00 開始、21時終了予定

場所： Unwind Hotel & Bar 小樽 1階レストラン The Ball 小樽

定員： 23名

参加料： 16,500円 (税込)

イベント予約：<https://bit.ly/3Twtntp>

宿泊プラン予約：<https://bit.ly/475xXF2>

■The Ball 小樽について



ゲストの特別なひと時に寄り添う空間を提供している UNWIND HOTEL&BAR 小樽のメイン会場。90年以上残る建築当時のステンドグラスはそのままに、3.7mの高い天井を活かしたライティングを施し、当ホテルで最もクラシックとコンテンポラリーの融合を感じられる空間です。

朝は宿泊者向けにハイティースタイルの朝食を提供、昼と夜は本格フレンチのコースを一般のお客様にも楽しんでいただけるレストランとして営業しています。小樽近郊で採れた食材にこだわり、土地ならではの味覚を楽しめます。非日常を感じる建築美の中で特別なひと時をお過ごしください。

ランチ営業：11:30~15:00（土、日、祝）

ディナー営業：17:30~22:00（水~日）

ご予約：<https://bit.ly/41Jflmp>

■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その大胆なり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。過去から現在へ受け継ぐものを大切にしながら、地域と旅行者のメディアとなる有機的な交流を生む場創りをミッションとしています。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.livelyhotels.com/ja/unwindotaru/>

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

詳細はこちら：<https://www.livelyhotels.com/ja/about/hygiene/>

■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 山崎 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