

初回は地元松本のお客が多く参加したワインイベント！
第2回「ながのテロワールとワインの会」
2018年4月1日（日）12：30～開催
～マスターソムリエ 高野豊氏による厳選ワインを堪能～

アゴーラ・ホテルアライアンスの松本ホテル花月（所在地：長野県松本市大手4-8-9 客室数：89室 総支配人：石井幸太郎）は、長野の食材を使った料理とマスターソムリエ厳選のワインのペアリングが楽しめるイベント「ながのテロワールとワインの会」の第2回を、2018年4月1日（日）に開催いたします。

第1回「ながのテロワールとワインの会」は1月13日（土）に開催し、37名のお客様が参加いたしました。

当日は、食の経験が豊富な40代～50代の女性のお客様に多くご参加いただきました。地元松本や長野県内からお越しいただいたお客も多く、長野の食材やワインを堪能できたと、大変好評をいただきました。

料理は、レストラン I;caza[ikaza]（イカザ）の総料理長 須崎武が、信州を代表とする“そば粉”をテーマに、地産食材をふんだんに使った料理全5品をお召し上がりいただきました。ワインは、長野県出身でマスターソムリエの称号を持つ高野豊氏が料理に合わせて厳選した下記6種類をお楽しみいただきました。

- ・五一わいん、ナイヤガラ・スパークリング（長野県塩尻市）
- ・マンズワイン、酵母の泡・龍眼（長野県小諸市）
- ・山辺ワイナリー、シャルドネ・バレルファーメンテーション 2015（長野県松本市・里山辺地）
- ・山辺ワイナリー、長野県原産地呼称認定、メルロー・樽熟成 2007（長野県松本市・里山辺地）
- ・シャトー・ラバディ 2014（フランス ボルドー、メドック地区）
- ・安曇野ワイナリー、紅木花 2014（長野県長和町）



左：マスターソムリエ 高野豊氏
右：総料理長 須崎武



第1回の提供ワイン

■ 第2回「ながのテロワールとワインの会」概要

総料理長 須崎武が、地元松本の農家より仕入れた新鮮な食材をフレンチの技法を用いて料理する「ながのテロワール」を、特別コースにてご用意。その料理一品一品に合わせるワインは、長野とワインを知り尽くしたマスターソムリエ 高野豊氏がセレクト。料理とワインそのものから、使用している食材にいたるまで、長野松本の魅力が存分に詰まったイベントです。また、本イベントは、地元生産者の皆様にご協力をいただきながら、年間を通じて開催してまいります。

開催日：2018年4月1日（日）

時間：12：30～14：30（開場 12：00）

場所：松本ホテル花月 レストラン I;caza[ikaza]（イカザ）

料金：お一人様 6,000円（税・サービス料込み）

内容：・一日限りの「ながのテロワール」特別コース（全5品）

- ・マスターソムリエ 高野豊氏セレクトのワイン5種



第1回の様子

松本ホテル花月は“民藝フィロソフィ 松本の日常の記憶”のコンセプトのもと、街の自慢となる地域に貢献できる施設を目指してまいります。

【お客様からのお問合せ先】

松本ホテル花月

〒390-0874 長野県松本市4-8-9

TEL:0263-32-0114

E-mail:info@matsumotohotel-kagetsu.com

【本件に関するメディアからのお問合せ先】

株式会社アゴーラ・ホスピタリティーズ

ブランドデザインチーム PR：鈴木、浦辺

〒105-0001 東京都港区虎ノ門5-2-6 虎ノ門第2ワイコービル7F

TEL：03-3436-1860 E-mail：pr@agorahospitalities.com