

PRESS RELEASE

2024年8月7日

【JW マリOTT・ホテル奈良】

農口尚彦研究所の日本酒×「校倉」会席料理
一夜限りのペアリングイベントを開催
秋の食材が織りなす日本酒との至高のマリアージュ

世界で最も優れたホテルを格付けする米国のトラベルガイド「フォーブス・トラベルガイド」と世界の優れたレストラン&ホテルを紹介する「ミシュランガイド」ホテル版にて、それぞれ4つ星、1ミシュランキーを獲得した JW マリOTT・ホテル奈良（所在地:奈良県奈良市三条大路 1丁目 1-1）は2024年9月13日（金）、館内1階「校倉（あぜくら）」にて石川県小松市の蔵元、農口尚彦研究所の日本酒と会席料理のペアリングを愉しめる一夜限りのディナーイベント「校倉会席料理×農口尚彦研究所日本酒マリアージュ」を開催いたします。



コラボレーションする農口尚彦研究所は「酒造りの神様」と称される農口尚彦氏の酒造りの伝統を引き継ぐ石川県の蔵元です。白山の伏流水を仕込み水に造る日本酒は、米の旨みとキレのいい喉越しが特徴で、国内だけでなく海外からも高く評価されています。

今回のイベントでは当ホテルの料理長吉田による繊細な味わいの会席料理に、農口尚彦研究所の日本酒をひと皿ごとにペアリングさせ、デザートを含む全7品をコース仕立てでご提供いたします。

当日は「秋鮭、いくら、芋茎と焼茄子寄せ、奈良の菊菜と水菜」「松茸の鱧巻の木の芽焼、茶豆のペペロンチーノ、からし蓮根」など、秋の味覚をふんだんに使ったメニューのほか、「リンゴの日本酒コンポート、白あんカステラ、ブドウ、すだち」などコラボレーションならではのユニークなデザートもご用意いたします。お料理に合わせる日本酒は、素材の旨味を引き出す「ひやおろし」や「Vol.5 農口尚彦 90 YEARS OLD Special Edition」など6種をそれぞれ最もおいしくいただける状態でご提供し、お料理との絶妙なマリアージュをお楽しみいただけます。

「校倉会席料理×農口尚彦研究所日本酒マリアージュ」の詳細は以下のとおりです。

日時：9月13日（金）18:00～20:30

※30組限定

料金：お一人様23,000円（税サ込み）

内容：コース7品

場所：1F 校倉

ご予約：WEBサイト

URL：<https://www.azekura.jw-marriott-nara.com/groups>

メニュー：

※仕入れの状況により、メニューの一部が変更となる場合がございます。

<お酒>

農口尚彦研究所より、季節限定商品を含む6種の日本酒（予定）

「純米無濾過生原酒 2022 Vintage」

「山麩雄町 無濾過生原酒 2020 Vintage」

「純米大吟醸 無濾過生原酒 2019 Vintage」

「山麩美山錦 無濾過生原酒 2018 Vintage」

限定商品「ひやおろし」

「Vol.5 農口尚彦 90 YEARS OLD Special Edition」

<先附>

秋鮭、いくら、芋茎と焼茄子寄せ、奈良の菊菜と水菜

赤万願寺、もって菊

<造り>

鯛のシェーブルチーズ巻、鯨の味噌和え、烏賊と長芋ソーメン叩きおくら

<温の物>

菊花かぶら、共葉、菊花蟹餡かけ、柚子

<焼物>

松茸の鱧巻の木の芽焼、茶豆のペペロンチーノ、からし蓮根

<強肴>

合鴨ロース奈良の蜂蜜焼、酒米と茸の日本酒リゾット、銀杏、むかご

<御飯>

子持ち鮎の蒸し寿司

<デザート>

リンゴの日本酒コンポート、白あんカステラ、ブドウ、すだち
渋皮栗日本酒シロップ煮

株式会社 農口尚彦研究所について



株式会社 農口尚彦研究所

2017年、「酒造りの神様」の異名をもつ日本最高峰の醸造家の一人、農口尚彦が2年のブランクを経て酒造りに復帰いたしました。2017年11月に開業した当酒蔵は、農口尚彦の酒造りにおける匠の技術・精神・生き様を研究し、次世代に継承することをミッションとし「株式会社 農口尚彦研究所」と名付けられました。70余年におよぶ酒造り人生の集大成として、生涯最高の「魂の酒」造りに挑み続けております。

「校倉（あぜくら）」料理長

吉田 信一（よしだ のぶかず）



1987年には鳥羽にある名門旅館「戸田家別館」にて日本料理の技術を深め、その後、大阪の割烹料理店で副料理長として活躍。外資系ホテルの日本食レストランを経て、97年6月にザ・リッツ・カールトン大阪 日本料理「花筐」に着任、1998年には副料理長に、2009年からは料理長となり活躍する。その後2020年より JW マリオット・ホテル奈良 日本料理「校倉」の料理長として着任する、日本の美を料理に表現することを大切にしている、正統派の料理人であり、うまいものを探ることが大好きで、見つけた食

材を用い、休日も家で料理の腕を振るうほどの根っからの料理人。

JW マリオット・ホテル奈良について

JW マリオット・ホテル奈良は、奈良県で初となるインターナショナルブランドのラグジュアリーホテルとして誕生しました。16室のスイートを含む158室の客室には天然素材を多く用い居心地の良さと安らぎを演出しています。また、館内のオールデイダイニング「シルクロード ダイニング」、鉄板焼、寿司、会席からなる日本料理「校倉」では、奈良県産の食材を始めとした全国からの選りすぐりの食材をお楽しみいただけます。ロビーラウンジ・バー「フライング スタッグ」では、本格的なアフタヌーンティーを提供する一方、経験豊富なバーテンダーによるカクテルやウィスキーなどもお楽しみいただけます。また、館内には、24時間ご利用いただけるフィットネスセンター、屋内スイミングプールのほかマッサージ、ジャグジー、フェイシャルトリートメントを体験頂けるスパ（パールーム1室を含む4室のトリートメントルーム、サウナ、スチームルームなど）を併設しており、リラックスした時間をお過ごしいただけます。また、様々な用途にご利用いただけるボールルームと4つのマルチレイアウトのミーティングルームを備えており、ご要望に合わせたイベントやウェディングなど特別な行事等にご利用頂けます。JW マリオット・ホテル奈良に関する詳細は、<http://jwmarriott-nara.jp> よりご覧いただけます。

JW マリオット・ホテル&リゾートについて

JW マリオットは、マリオット・インターナショナルが展開するラグジュアリーブランドのひとつで、受賞歴のあるホテルの数々や素晴らしいリゾートロケーションを世界中に誇ります。マインドフルネスの考えにインスピレーションを受けた JW マリオットは、ゲストと一緒にあってあらゆる瞬間を最大限に体験することを促すプログラムとオファーを通じ、心に自身を見つけ、身体に栄養を与え、そして精神的に活力をみなぎらせることで、心と身体が一体となって感じられることに集中できるようデザインされた、安息の地となっています。現在 JW マリオットは、世界各地30を超える国と地域に100軒以上のホテルを展開しており、心身を満たされた状態でいられ、有意義なつながりを育み、心を養う手助けをする体験を求める、洗練されたマインドフルな旅行者に応えます。最新情報は、ウェブサイト、[Instagram \(@jwmarriott-hotels\)](#)、および [Facebook \(@JWMarriott\)](#) をご覧ください。JW マリオットは、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](https://www.marriott.com) をご覧ください。



<当リリースに関する問い合わせ先>

JW マリオット・ホテル奈良 PR 事務局 (アビアレップス株式会社内)

TEL : 03-6261-5733 E-mail : JWNARA-PR.japan@aviareps.com

担当 : 四條、川島