

～ 藤田観光 ふるさと発展のお手伝い～

フルーティーなワインの香りが運んでくる山梨の秋 今年の新酒は誰と味わう？

椿山荘 山梨笛吹ヌーヴォー祭りを開催

話題沸騰！「鳥もつ煮」もお目見え！ 東京にいながら旬の山梨を味わい尽くすイベント

主催：笛吹市ワイン会・藤田観光株式会社

藤田観光株式会社(本社：東京 代表取締役社長：末澤 和政)が運営する椿山荘にて、2010 年 11 月 16 日(火)、日本を代表するワインの産地・山梨県からいち早く届いた、今年の新酒ワインを味わう「山梨笛吹ヌーヴォー祭り」を開催いたします。2010 年 B -1 グランプリで有名になった「鳥もつ煮」もお目見えし、東京目白で、旬の山梨を満喫いただけます。

11 月 3 日午前 0 時、カウントダウンとともに解禁を迎える「山梨ヌーヴォー」は、日本が世界に誇る日本固有のぶどう品種である甲州種(白)とマスカット・ベリー A 種(赤)を原料に、山梨の大地とつくり手の想いが育んだ新酒です。中でも笛吹市は、国の登録有形文化財に指定され、日本最古のヨーロッパ型横蔵式地下発酵槽を持つワイナリーがあるなど、山梨県でも有数のワイン産地です。その笛吹市から、この日の為だけに、12 ワインメーカー、約 50 銘柄のワインが椿山荘に集結します。山梨でも数社しか製造していない、珍しい品種「サンセミヨン 2010」や、通常はインターネットでのみ販売される、熟成無添加ワイン「紅一点」、さらに、3 年間の樽熟成と 7 年間の瓶貯蔵を経て今年ついに解禁となる「1999・シャトーモンターニュ・赤ワイン」など、笛吹が誇る「神の雫」を、こころゆくまでお楽しみください。

さらに、「2010 年 B -1 グランプリ」で一躍全国に名が知れ渡った「鳥もつ煮」が椿山荘に登場。コリコリとした歯ごたえがおいしい砂肝、しこしこしたハツ、レバーのやわらかさ、ぷちっとはじけるきんかん(産まれる前の卵)。フレッシュで香り高いワインと、「鳥もつ煮」の食感のハーモニーを是非お試しください。

その他、石和温泉の旅館ペア宿泊券や 2010 年ヌーヴォー(720ml)が当たる抽選会や、山梨県産桃を使用した 100 濃縮還元「桃ジュース」、ワイングラス、石和温泉入浴剤や入浴ペアチケットなど参加者全員へのお土産も多数用意。山梨県笛吹市・観光案内コーナーや物産展も行われ、東京目白にいながらにして、秋の山梨をご堪能いただけます。

また、当社は一昨年より「ふるさと発展のお手伝い」と称して様々なフェア・イベントを開催しており、11 月は、3 日「球磨焼酎テイasting会」、26 日「北海道産ワインを楽しむ集い 2010」、計 3 つの地酒が椿山荘に登場いたします。

地酒にはその土地の文化が詰まっており、地の肴と一緒に口にふくめば、その土地にトリップしたよう。現地に行かなければ味わえない各地の銘酒や産地によって変わる味わいを飲み比べてみてはいかがでしょうか。

山梨笛吹ヌーヴォー祭り (ご予約制)

- 開 催 日 2010 年 11 月 16 日(火)
- 内 容 山梨県笛吹市産ワインのテイasting
- 開 催 時 間 第一部 13:00～15:00 / 第二部 18:30～20:30
- 場 所 椿山荘プラザ棟 1 階「ギャラクシー」
- 料 金 第一部 3,500 円 / 第二部 5,000 円(税金・サービス料込)
- 出展・出品数 12 ワインメーカー、約 50 銘柄

※第一部にはフィンガーフードを、第二部には簡単なオードブルをご用意いたします。

(山梨県の特産品、「ワインビーフ」や「富士桜ボーク」などの肉類や新鮮野菜、さらに、第 8 回グルメ&ダイニングスタイルショー秋 2010 のフード部門で準大賞を獲得した「ボナデア完熟干しぶどう」などを予定しております。)

■ご予約・お問い合わせ 椿山荘予約センター 03-3943-5489 (9:00～21:00)



取材に関するお問い合わせ
〒112-8664 東京都文京区関口 2-10-8
藤田観光株式会社 広報部
小宮山 誠・小川 仁・北原 靖子
TEL : 03-5981-7703 / FAX : 03-5981-7735

商品に関する問い合わせ
〒112-8664 東京都文京区関口 2-10-8
藤田観光株式会社 営業企画推進部
柴田 訓・今井 久美子
TEL : 03-5981-7760 / FAX : 03-5981-7783