

2019年10月2日

# 25周年のシーガイアを味わい尽くす特別なリゾートステイ 11月1日「The DELICIOUS FESTIVAL」 “食”のアクティビティー追加企画 九州初 WINE BLEND PALETTE アッサンブラージュ・ワークショップ開催決定

フェニックス・シーガイア・リゾート（宮崎県宮崎市：代表取締役社長執行役員 松永裕文）のフラッグシップホテル「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」では、グランドオープン25周年を記念して2019年11月1日（金）から1泊2日で開催する『The DELICIOUS FESTIVAL（ザ・デリシャスフェスティバル）』に合わせて、食のアクティビティ企画として『WINE BLEND PALETTE アッサンブラージュ・ワークショップ』を開催いたします。キッコーマングループが都内中心に開催している講座で、九州では今回が初開催となります。



## 「WINE BLEND PALETTE アッサンブラージュ・ワークショップ」とは？

アッサンブラージュとは、『組み立てる』という言葉が語源の、ワインづくりの工程のひとつです。世界中の多くのワイナリーでは、ワインづくりにおいて、“キュヴェ”（ワイン原酒）を複数組み合わせる“アッサンブラージュ”が行われています。

異なるぶどうの品種や、産地、収穫時期ごとに醸造されたキュヴェを組み合わせることで、ワインの味わいや香りに変化を出し、作り手が目標とするワインの“個性”が生み出されます。

「WINE BLEND PALETTE」は、ワイナリーのごく一部のブレンダーしかできなかった“アッサンブラージュ”を一般の方にも体験していただき、ワインの詳しい事は良く分からないけど好きという方からワインをこよなく愛する方まで、ワインを“自分自身で創る”という、これまでにない新しい楽しみ方を提供するワークショップです。

メニュー開発及び提供元：キッコーマングループ

# 「WINE BLEND PALETTE アッサンブラージュ・ワークショップ」

## WINE BLEND PALETTE アッサンブラージュ・ワークショップ

### 実施概要

- 日程：2019年11月1日（金）、11月2日（土）2日間
  - 時間：15:00～17:00（受付 14:30～）＜各日所要時間2時間＞
  - 定員：各日24名
  - 料金：お1人様 8,800円（※消費税込み）
  - 場所：シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート5階「ヴィーナス」
  - 内容：（1）アッサンブラージュ講座（テイasting含む）  
（2）アッサンブラージュ体験（味わいの変化の体験、ワインの創作と共有）  
※いずれもサービス提供元、キッコーマン様講師による講座となります。
- 予約：0985-21-1113 総合予約センター（9:00～18:00）

※ワークショップで創作したオリジナル・ブレンドのワイン（1本・720ml）は、後日発送いたします。

※お申込みは20歳以上の方に限定させていただきます。（お子様の同伴はお断りいたします）

※ご自身でブレンドしたワインの試飲を行うため、当イベントご参加の後お車の運転はできません。

ご帰宅の際は代替の交通手段をご用意ください。

※ご予約は、11月1日にシェラトン・グランデ・オーシャンリゾートにご宿泊の方、及びシーガイア プレミアム メンバーズクラブ会員様へ10月1日より先行販売開始。



### フェニックス・シーガイア・リゾート

太平洋沿いの広大な黒松林に囲まれたフェニックス・シーガイア・リゾート。その中心に位置する「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は全室東向きのオーシャンビュー。松林の空間に佇む温泉施設「松泉宮」や、アジア・スパブランドのパイオニア「バンヤンツリー・スパ」、宮崎の恵まれた食をご提供する多彩なレストラン&バーが揃っています。

2017年10月には開業以来最大規模となるリニューアルが完了し、美しく雄大なロケーションと、それをお楽しみいただくための空間演出、そしておもてなし。すべてにおいてこれまでにない、そして宮崎・シーガイアでしか味わえない“体験価値”が揃う『新しいシーガイア』へと進化しました。 <[www.seagaia.co.jp](http://www.seagaia.co.jp)>

