

PRESS RELEASE

2025年5月13日
グランドニッコー東京 台場

発酵の違いを味わう、無濾過シャルドネの奥深き世界
グランドニッコー東京 台場
「プライベートワイン2024」
2025年5月16日（金）より販売開始
～豊富な料理と楽しむワインの個性～

「東京を楽しむ 東京をくつろぐ」ひとときをお届けするグランドニッコー東京 台場（住所：東京都港区 代表取締役社長 総支配人：塚田 忠保）は、東京都に醸造所を構える「深川ワイナリー」（株式会社スイミージャパン 住所：東京都江東区、代表取締役：中本 徹）と、山形県寒河江市の栽培家、安孫子 敏郎氏の協力のもと、2024 年ビンテージのプライベートワインを 2025 年 5 月 16 日（金）より販売いたします。



グランドニッコー東京 台場では、2017 年よりプライベートワインを販売しており、この度、最新作となる 2024 年ビンテージの販売を開始いたします。今回の醸造にあたり、新たな樽を購入し、より一層のこだわりを持って仕込みを行いました。

今年は、豊かな自然に恵まれた山形県寒河江市の栽培家、安孫子氏が丹精込めて育てたシャルドネ種を使用。その魅力を最大限に引き出すため、異なる発酵方法による 2 種類の白ワインをご用意しています。一つは、シャルドネの持つフレッシュな酸味と果実味を活かしたステンレス発酵の「シャルドネ無濾過」。もう一つは、ほんのりと樽香が漂い、まろやかで奥行きのある味わいが広がる「シャルドネ樽発酵・樽熟成」です。

思いを込めて生まれたプライベートワインは、ホテル内レストランで提供される多彩なお料理との相性も抜群です。料理とワインが織りなす味わいのハーモニーを、ぜひこの機会にご体験ください。

【グランドニッコー東京 台場 『プライベートワイン 2024』概要】

以下のレストラン・バーおよびルームサービスにて提供

30 階「The Grill on 30th」「鉄板焼 銀杏」

2 階「中国料理 桃李」「The Lobby Cafe」「Bakery & Pastry Shop」

※1 階「GARDEN DINING」、「The Lobby Cafe」「Bakery & Pastry Shop」「ルームサービス」では
ボトル販売のみとなります。

- ・容量 : ボトル 750 ml
 - ・提供開始日 : 2025 年 5 月 16 日 (金) ※無くなり次第終了
 - ・提供時間 : 各店舗 営業時間内
 - ・料金 : グラス ¥1,700、ボトル ¥10,000
- ※安孫子シャルドネ樽発酵 2024 はボトル販売のみ ¥14,000
- ・ご予約・お問い合わせ : 03-5500-4550 (レストラン総合案内)

◆山形 安孫子シャルドネ 2024 (ステンレス発酵・無濾過)

シャルドネ本来の果実味を活かすため、ステンレスタンクで発酵し、無濾過で仕上げました。フレッシュで透明感のある味わいは、冷前菜やサラダとの相性抜群。柔らかい酸味とナチュラルで旨みを感じる味わいです。

グラス¥1,700 ボトル¥ 10,000



◆山形 安孫子シャルドネ樽発酵 2024 (樽発酵・樽熟成・無濾過)

新樽で発酵・熟成することで、ふくよかさとやわらかな樽香をまとった一本。上品な香りとはほどよい厚みを感じられ、バターソースで仕上げた白身魚やシンプルにソテーした鶏肉などと好相性です。長く芳醇な余韻をお楽しみいただけます。

ボトル販売のみ ¥14,000



グランドニッコー東京 台場×深川ワイナリー コラボレーション プライベートワインプロジェクト

グランドニッコー東京 台場では、都市型ワイナリーとして注目を集める「深川ワイナリー東京」の協力のもと、ぶどうの収穫、除梗・圧搾から瓶詰め、コルク打栓、ラベルデザインに至るまでのワイン造りの工程を、当ホテルのソムリエをはじめとする有志スタッフの手で行っています。2017年にスタートした本プロジェクトは、「皆で造り上げる楽しみ・喜び」を共有しながら、今年で第7回目となるプライベートワインの商品化を果たすことができました。



※本リリースの表示料金は消費税・サービス料込となっております。

【グランドニッコー東京 台場の施設概要】

所在地 : 東京都港区台場 2 丁目 6-1
敷地面積 : 20,870 m² (6,313 坪)
ホテル : 地下 3 階 地上 30 階
延床面積 : 123,775 m² (37,507 坪)
施設構成 : 客室数 882 室、宴会場 17 室、レストラン・バー 9 カ所、ウェディングチャペル 2 カ所
神殿、フィットネスクラブ、屋外プール、エステ、ギャラリー ほか
アクセス : 新交通ゆりかもめ 台場駅に直結 / りんかい線東京テレポート駅 徒歩約 10 分
電話番号 : 03-5500-6711 (代表)
公式サイト : <https://www.tokyo.grandnikko.com/>

<グランドニッコー東京 台場 ブランドメッセージ>

東京を楽しむ 東京をくつろぐ

レインボーブリッジを越えればそこは日常を離れた別世界。陽の光に輝く水面と青く澄みわたる風、心弾む特別な時がはじまります。高層階のレストラン、ゲストルームからは東京湾のパノラマビューが見渡せ、海の向こうには表情豊かな東京の街が広がります。大切にしたのは「晴れやかな気持ちで笑顔あふれるひとときを」という思い。心がほどけていくような喜びに満ちた体験をお届けします。

<報道関係者の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 PR 事務局 担当 権田・豊永・松下

Tel : 03-5572-6062 Fax : 03-5572-6065 E-mail : grandnikkotokyodaiba@vectorinc.co.jp

<一般の方からのお問い合わせ先>

グランドニッコー東京 台場 Tel : 03-5500-6711 (代表)