

報道関係者各位

ホテル日航プリンセス京都  
「メルシャン勝沼ワイナリー・齊藤浩氏を迎えて ワイン・メーカーズ・ディナー」開催

ホテル日航プリンセス京都(京都市下京区烏丸高辻東入ル、代表取締役社長:篠信治)は、2012年7月6日(金)鉄板焼「豊園」において、メルシャン勝沼ワイナリー(山梨県甲州市勝沼町下岩崎)のゼネラル・マネージャー兼チーフ・ヴィンヤード・マネージャーの齊藤浩(さいとう ひろし)氏を迎え、お話とワイン、料理を楽しむ「ワイン・メーカーズ・ディナー」を開催いたします。

『ワイン造りは農業から』という信念のもと、原料となるブドウの安定供給を図るため、自社畑の開園や、契約農家から毎年定量を購入するなど、地域全体でのワイン造りをめざす同ワイナリーの取り組みや、日本ワインの品質・個性を国内外に発信すべく、ブドウの栽培管理から醸造まで、日々関わっている齊藤氏ならではのエピソードを伺います。

セミナーの後は、フレンチと和が融合する鉄板焼のコースディナーと同ワイナリーのワインを召しあがっていただきながら、料理とワインとのマリアージュについて、齊藤氏とホテル日航プリンセス京都のソムリエ・藤原剛が語ります。

当日は日本ワインにおける究極のフィネス&エレガンス(調和のとれた上品な味わい)を表現すべく誕生した「シャトー・メルシャン」シリーズから、「シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー Signature」(赤ワイン)をはじめ、「シャトー・メルシャン 長野シャルドネ」(白ワイン)など、特別ディナーに合わせた5種類のワインをお楽しみいただきます。

●「メルシャン勝沼ワイナリー・齊藤浩氏を迎えて ワイン・メーカーズ・ディナー」実施要項

日時:2012年7月6日(金) 受付 18:30~、ディナー 19:00~21:00

場所:鉄板焼 豊園(2階)

料金:お一人様 15,000円(要予約)

※料金にはディナー・ワイン5種・税金・サービス料が含まれております。

お問い合わせ・ご予約:鉄板焼 豊園 TEL 075(342)2199(直通)

【齊藤 浩プロフィール】

メルシャン勝沼ワイナリー ゼネラル・マネージャー兼チーフ・ヴィンヤード・マネージャー

1956年1月23日生

1981年 メルシャン(株)入社後、勝沼ワイナリー栽培課勤務

1988年 米国 カリフォルニア大学デイヴィス校に留学

1990年 帰国後 勝沼ワイナリー製造係長

1994年 フランス レイソン社勤務

2006年 ゼネラル・マネージャーに就任。

ワイナリー全体の総責任者であり、また栽培総責任者として  
チーフ・ヴィンヤード・マネージャーも兼任する。



「メルシャン勝沼ワイナリー・齊藤浩氏を迎えて ワイン・メーカーズ・ディナー」ワインとメニュー内容

コメント：ソムリエ 藤原剛

①お料理：海老の更紗豆腐 青柚子の香り… / “鱧と胡瓜”細巻 焼き寿司

ワイン/穂坂のあわ ロゼ (ロゼ・スパークリングワイン)

ワインの持つ程よい甘みに海老の甘みを合わせ、ロゼワインならではの心地よい渋み・苦味に焼き寿司の香ばしさが上手くマッチ。爽やかな初夏のマリアージュ。

②お料理：“鱧のおとし”梅肉としば漬けの味わい/ 蝦夷アワビの焼きしゃぶ 蓼風味のタブナード

ワイン/2011 シャトー・メルシャン 甲州きいろ香 (白ワイン)

レモンピール、ライムの他にゆずやすだちなど、和の柑橘系の繊細な香りを持つ白ワイン。和のテイストを取り入れたお料理に、ワインのフレッシュな酸がアクセントとなり、食材の旨味を引き立ててくれます。

③お料理：カナダ産活オマール海老の蒸焼きと白桃のソテー クリーム・ド・オマール  
花付きズッキーニのファルシ

ワイン/2009 シャトー・メルシャン 長野シャルドネ (白ワイン)

前銘柄の甲州とは異なり、白桃やパイナップル等のトロピカルフルーツを持つフレーバー。樽由来のクリーミーなヴァニラ香が加わり、ふくよかで芳醇な味わいを持つ白ワイン。肉厚なオマール海老を合わせ、リッチで飲み応えのあるワインの味わいに、甲殻類のエキスタっぷりのソースでお愉しみいただきます。

④お料理：黒毛和牛フィレのステーキ “大原や静岡”地野菜の鉄板焼き 山葵おろし添え

ワイン/2005 シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー Signature (赤ワイン)

厳選された区画の収量制限されたぶどうで生産されるシャトー・メルシャンのフラッグシップワイン。また現在の日本ワインにおいても最高のものの一つとして評価されているワイン。

丁子等のスパイスやロースト香、熟したカシス、ブルーベリー等の果実香、上品な酸・渋味、しなやか且つ緻密な味わい、あらゆる要素が複雑に絡まりあう日本のグラン・ヴァン。

上質な黒毛和牛のフィレステーキと共にシンプルにワインと食材の旨味を味わっていただきます。

⑤お料理：マスカットのコンポートと花梨酒のジュレ 蜂蜜風味アイスクリームを添えて

ワイン/2008 シャトー・メルシャン 甲州鳥居平 (白ワイン)

蜂蜜、べっこう飴、金柑の甘煮等甘さたっぷりの香りを持つデザートワイン。丸みのあるたっぶりとした果実の甘味に、適度なフレッシュな酸。スペシャルデザートと共に至福の時をお過ごしください。

カフェ、紅茶 または フレッシュハーブティー

※食材の都合により一部変更する場合がございます。

■ お客様からのお問い合わせ 鉄板焼 豊園 TEL：075 (342) 2199 (直通)

■ このプレスリリースに関するお問い合わせは下記まで

ホテル日航プリンセス京都 広報担当 懸樋・中川 TEL：075 (342) 2294 (直通)

takehi@princess-kyoto.co.jp または nakagawa-s@princess-kyoto.co.jp にて承ります。