

報道関係者各位

2026 年 1 月 28 日

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄
カリフォルニアを代表するワイナリー「カレラ」をご紹介
一夜限りの「シラカチ メイカーズディナー」を 4 月開催

～黄綬褒章 受章・ソムリエ 森 覚氏によるペアリングワインとトーク～



ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄（所在地：沖縄県恩納村）では、「シラカチ 鉄板焼」にて 2026 年 4 月 10 日（金）に、カリフォルニアを代表するワイナリー「カレラ」をご紹介する「シラカチ メイカーズディナー」を開催いたします。

カレラは 1975 年創業のワイナリーで、創業者のジョシュ・ジェンセン氏はブルゴーニュで培った経験をもとに、「All about Showing Site」＝ピノ・ノワールを使って区画ごとのテロワールを表現するという考えのもと、石灰岩土壌の理想の地を求めてマウント・ハーランを開拓しました。マウント・ハーランは、標高の高さによる冷涼な気候と、石灰岩を豊富に含む土壌を備えた、カリフォルニアでは極めて稀な土地です。

カレラのピノ・ノワールは、畑ごとに異なる土壌や環境の個性をそのまま映し出すように造られ、繊細さと奥行きを兼ね備えた味わいで世界的な評価を獲得しています。その姿勢から、業界では「カリフォルニアのロマネ・コンティ」と称されることがあります。カレラのワインは、造り手の技術だけでなく、その土地に流れる空気や時間までも感じさせる一本です。

今回のディナーでは、カレラのこだわりである、ひとつの畑から収穫されたブドウのみを使用し、その土地の個性をストレートに表現した「シングルヴィンヤード」のワインもご紹介いたします。畑名をそのままワイン名に冠した、カレラのストイックな哲学をお楽しみください。

ゲストソムリエには、2022 年に黄綬褒章を受章し、現在は日本ソムリエ協会副会長を務める森 覚氏をお迎えします。森氏は、ハイアットが手掛けるアンバウンドコレクション by Hyatt の東京初進出となる「ホテル虎ノ門ヒルズ」にてエグゼクティブソムリエ兼料飲副部長を務め、メインダイニング「ル・プリスティン 東京」のワインエクスペリエンスを統括。本イベントはハイアットならではのブランド横断型コラボレーションです。今回のイベントでは、「シラカチ 鉄板焼」が本企画のために考案した特別ディナーコースに合わせたペアリングとともに、造り手の哲学や背景に触れながらお楽しみいただく、一夜限りのメイカーズディナーをお届けします。

また、特別ディナーコースとワイナリー「カレラ」のペアリングは、2026年5月31日（日）までの期間限定で通常メニューとしてもご用意いたします。メイカーズディナー当日に限らず、カレラの世界観と「シラカチ 鉄板焼」の料理のマリアージュを、滞在のひとときとしてお楽しみいただけます。

4月の沖縄は海の透明度も高く、過ごしやすい気候のなか、ゆったりしたリゾートの空気が流れています。「シラカチ 鉄板焼」で五感を解き放ち、土地の個性を映し出すワインと向き合う、美味なるひとときをお届けします。

◆ワイナリー「カレラ」＜アメリカ カリフォルニア＞



伝説的な醸造家、故ジョシュ・ジェンセン氏が1975年に創業。冷涼な気候でブルゴーニュと同じ石灰岩土壌の土地をマウント・ハーランに購入し、1990年にはここに畑を所有するカレラのためだけに原産地呼称「マウント・ハーラン AVA」が認定される。創業時から「パイオニア・スピリット」を重んじ、「カリフォルニアのロマネ・コンティ」、「ニューワールドにとどまらず、地球上で最も魅力的なピノ・ノワールのスペシャリストのひとつ(※)」と絶賛されている造り手。

※ロバート・パーカー氏による評価（2003年ワイン・アドヴォケイトより）

◆ゲストソムリエ 森 寛（もり さとる）氏プロフィール

1977年11月14日、群馬県生まれ。2000年日本大学を卒業した後、同年パークハイアット東京に入社。

2003年に若手ソムリエの登竜門である「ロワールワイン・ソムリエコンクール」で優勝を果たす。その後ホテルニューオータニ東京、コンラッド東京で20年以上にわたりソムリエの研鑽を積む。「全日本最優秀ソムリエコンクール」や「アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」など数々のソムリエコンクールで優勝。「世界最優秀ソムリエコンクール」には数年に渡り、日本／アジア・オセアニア代表として出場し、2016年の大会では58ヶ国61名の出場者の中で8位に入賞した。

2014年2月より日本ソムリエ協会の常務理事兼技術研究部部長を務め、現在は副会長として啓蒙活動や後進育成に取り組む。2022年には、長年ソムリエとして職務に励み模範となる実績が認められ「黄綬褒章」を受章。日本のワイン界を常にリードし、進化し続けるソムリエとして、様々な分野で活躍している。



2023年6月にホテル虎ノ門ヒルズ エグゼクティブソムリエ兼料飲副部長に就任。シェフたちの料理をさらなる美味しさへと昇華させるとともに、ゲスト一人ひとりのお好みやスタイルに合わせて五感を刺激するこれまでにないエキサイティングなワインエクスペリエンスを提供している。

■シラカチ メイカーズディナー

開催日：2026 年 4 月 10 日（金）18:00 ドアオープン / 18:30 スタート

場所：シラカチ 鉄板焼

定員：16 名

料金：42,900 円 ※表示料金は、税込・サービス料 15%別

内容：

- ・特別ディナーコース
- ・ペアリング（白ワイン、赤ワイン、3 種のシングルヴィンヤードを含む全 6 アイテムを予定）
※スパークリングワインの提供はございません

【シラカチ 鉄板焼 特別ディナーコースとペアリング】

先付：

鯖の香味焼き

島ラッキョウと季節野菜のピクルス

あぐー豚 の湯引き シェーブルチーズ

豆腐ようのカナッペ マスカット添え

* 2023 Calera Jensen Legacy Cuvee Chardonnay (カレラ ジェンセン レガシー キュヴェ シャルドネ)

前菜：

宜野座産 車海老の鉄板焼 ドラゴンフルーツピューレ カシューナッツ

あぐー豚 ラフテーの炙り焼き マスタード

* 2023 Calera Jensen Legacy Cuvee Pinot Noir (カレラ ジェンセン レガシー キュヴェ ピノ・ノワール)

魚料理：

沖縄産かりゆし金目鯛の香ばし焼きと蒸し蛤 ベルモットソース

* 2020 Calera Mt. Harlan de Villiers Vineyard (カレラ マウント・ハーラン ド ヴィリエ ヴィンヤード)

肉料理：

特選和牛テンダーロインステーキ ベリーと胡椒 赤ワインソース

* 2020 Calera Mt. Harlan Reed Vineyard (カレラ マウント・ハーラン リード ヴィンヤード)

チーズ：

県産カッチョカバロ焼き

* 2022 Calera Mt. Harlan Jensen Vineyard (カレラ マウント・ハーラン ジェンセン ヴィンヤード)

デザート：

沖縄ぜんざい キャラメルナッツ添え

* 熟成泡盛

※仕入れ状況により、メニュー内容を変更する可能性があります。予めご了承ください。

■「シラカチ 鉄板焼」特別ディナーコースとペアリング

提供期間：2026年4月11日（土）～5月31日（日）まで

料金：42,900円 ※表示料金は、税込・サービス料15%別



■ご予約方法

・オンライン予約

「シラカチ 鉄板焼」予約ページ

<https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-shirakachi-teppan/reserve>

・お電話でのご予約

ホテル代表：098-960-4311

※レストラン予約の際に、「シラカチ 鉄板焼でのメイカーズディナー希望」、または「シラカチ 鉄板焼 特別ディナーコースとワイナリー『カレラ』のペアリング希望」の旨をお伝えください。

<ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄>

ホテルが位置する恩納村は沖縄県でも有数の素晴らしいリゾートエリアの一つであり、新しい冒険が詰まっています。世界自然遺産に登録されているやんばるへのアクセスも容易で、多くの自然や地元の文化体験が楽しめます。ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄は、沖縄本島屈指のリゾートである恩納村の美しい海に囲まれた瀬良垣島と、沖縄本島が一本の橋で繋がりひとつのリゾートを構成する、ユニークなロケーションを特徴としたリゾートホテルで「元気になるホテル」として、身体と心に元気が満たされるリゾート体験を提供し続け、今後も魅力あるデスティネーションリゾートとして沖縄観光に貢献してまいります。



ハイアット リージェンシーについて

ハイアット リージェンシーは、世界40カ国以上で230軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティーの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、X、Instagram で、@HyattRegency をフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしております。