

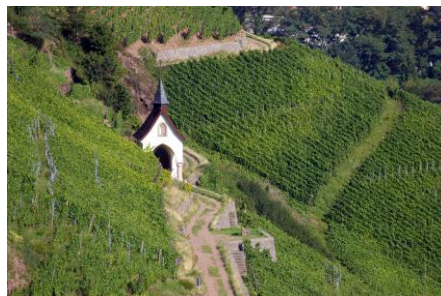
日本リカー株式会社よりブランドマネージャー佐々木真理氏を迎え、
淡路島でしか味わえない絶品料理と極上ワインとのペアリングをご提案する
「ホテルアナガ・ワインペアリング・エクスペリエンス」スペシャルディナーを9月28日に開催

鳴門海峡(大鳴門橋)を目前に臨む淡路島のリゾートホテル、ホテルアナガ(所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 総支配人：鈴木大輔)では、淡路島の旬素材とインスピレーションから生まれる料理の数々に、様々なワインとのペアリングをご提案する第11弾「ホテルアナガ・ワインペアリング・エクスペリエンス」スペシャルディナーを9月28日に開催いたします。スペシャルディナーでは日本リカー株式会社より、ブランドマネージャー佐々木真理氏を迎え、この日の為にセレクトした銘醸ワイナリーのワインに合わせた淡路島の旬素材を使ったモダンフレンチとの一夜限りのマリアージュをご提供いたします。



【令和元年9月28日 スペシャルディナー】

フランスの銘醸ワイナリー『シャルル・エドシック』『ドメヌ・ツイント・フンブレヒト』『ルイ・ジャド』と、それぞれの魅力を堪能する、至高のマリアージュは、ホテルアナガ総料理長 前田慎也の御食国「淡路島」の旬素材を楽しむモダンフレンチが饗宴いたします。厳選された「世界の銘醸産地のトップブランド」ワインの中からお楽しみいただくワインに合わせ、初夏から秋にかけて彩る淡路島の厳選素材との至高のマリアージュをお楽しみいただけます。



【老舗ワインインポーター日本リカーより、ブランドマネージャー佐々木真理氏を迎えて】

1963年創業のワインインポーター日本リカー社にて、フランス銘醸ワイナリーのブランドマネージャーを担当。『ルイ・ジャド』並びに、『シャルル・エドシック』『ツイント・フンブレヒト』等、内外からも評価の高いブランドを担当しており、それぞれのブランドの情報などをタイムリーに扱うフランスワインのスペシャリスト。

【スペシャルディナー概要】

日時 / 2019年 9月 28日 (土) 18:30～ デイナー

場所 / ホテルアナガ カドー・ドウ・ラ・メール

人数 / 30名様 (20歳以上の方に限らせていただきます。)

料金 / お一人様 ¥21,600 (サービス料・消費税込)

料理 / フランス料理フルコースディナーとフランス銘醸ワイナリーとの饗宴

ご予約はホテルアナガHP(<http://www.hotelanaga.com/>)より

■王室にも愛された、ソムリエおすすめの厳選3ワインご紹介



CHAMPAGNE
**CHARLES
HEIDSIECK**
Maison fondée à Reims en 1851

各国の王室・著名人に愛されてきた歴史あるブティック・シャンパーニュ・メゾン

シャルル・エドシックは、「シャンパン・チャーリー」として映画にも登場した創業者シャルル＝カミーユ・エドシックによって1851年に創立されました。ブリュット レゼルヴのアサンブラージュの40%に平均10年以上熟成させたリザーヴワインを使用し、気温10度に保たれた天然のクレイエールで長期間熟成するなど、その贅沢な品質と味わいは、英王室を始め世界の王室や宮廷で、また、政治家のアイゼンハワーやチャーチル、ジャズ歌手・女優のジョセフィン・バーカー、画家のダリなど錚々たる著名人に認められ愛飲されてきました。



ブルゴーニュのテロワールとともに生きる老舗メゾン

ルイ・ジャド社は1859年に、由緒あるブドウ栽培家としての歴史を有するジャド家のルイ・アンリ・ドゥニ・ジャドによって創設されました。1794年からジャド家が所有するシュヴァリエ・モンラッシェ・レ・ドゥモワゼルの総面積の半分や、1826年に取得したボヌ・ヴィーニュ・フランシュのブルミエ・クリュで、現在までモノポールであるクロ・デ・ズルシュールに加え、ブルゴーニュの銘醸格付け畑を次々に取得し、現在約240haの自社畑を所有するブルゴーニュ有数の大ドメーヌとなるとともに、優れた品質のワインを提供するネゴシアン・エルブールとしても高い評価を受けています。



DOMAINE
ZIND-HUMBRECHT

高貴なテロワールとビオディナミへの情熱が醸す芳醇で複雑な味わいのアルザスワイン

ドメーヌ・ツイント・フンブレヒトは1959年に創業して以来、偉大なアルザスワインの造り手として知られるだけでなく、米国の著名専門誌ワイン・スペクテイターとロバート・パーカーが100点満点を与えた他、各誌が90点以上のスコアを計1,000回以上も与えている、世界で最も偉大なワイン生産者の一つです。ワインは100%自社畑のブドウから造られ、グラン・クリュを含む合計41ヘクタールの自社畑全てがオーガニック認証（ECOCERT）とビオディナミ認証（BIODYVIN）を得ています。農薬も化学肥料も使わず、天体の影響などの精緻な自然の力を取り入れた農法により、大地の持つ力とテロワールの個性が最大限に発揮され、ワインの芳醇さと複雑性を高めています。

■ワインインポーター「日本リカー株式会社」

1963年の設立以来、パートナーと呼んでいるトップブランドの造り手達と、品質に対して妥協しない強固な信頼関係で繋がっており、パートナーの高い志を伝える真摯なブランド・アンバサダーでありたいと考えています。

奥深い魅力と豊かな味わいを持つファインワインをお届けすることで、ワイン愛飲家が心より楽しめるワインライフのお手伝いをしたいと願っております。また、日本における世界の銘醸ワインインポーターの先駆者として長年培った経験を活かし、高品質で造り手のマインドを伝えられる輸入ワインを広くお届けする事で、ファインワインのある豊かで潤いのある時間をご提供いたします。



◆◆ホテルアナガについて◆◆

ホテルアナガは、ゲストがゆっくり過ごせ、また友人を自宅に招いたときのような真心あるサービスが行き届くよう、約25,000㎡と広大な敷地面積を誇りながらも、総客室44室・最大収容人数96名と制限。時を忘れて欲しいとの思いから、客室には時計を一切置かず、全室南向き、オーシャンビューのテラス付き客室などのハード面と、淡路島の食材をふんだんに用いたフランス料理と日本料理、この地でしか体験する事の出来ないアクティビティの提供などソフト面を兼ね備え、高水準のスマール・ラグジュアリーを提供する。鳴門海峡を臨む海辺のリゾートホテル。

ホテルアナガ 施設概要

名称：ホテルアナガ

住所：〒656-0661 兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111

HP：http://www.hotelanaga.com/

開業：1987年（昭和62年）7月1日

敷地面積：約25,000㎡

建築規模：本館／地上2階、地下1階、ヴィラ

述べ面積：約5,800㎡

客室数：本館／40室

スイートルーム8室、デラックスツイン9室、スーペリアツイン9室、スタンダードツイン13室、スタンダードダブル1室

ドギー・ヴィラ／4室

レストラン：フランス料理「カドー・ドゥ・ラ・メール」 58席（特別室8席含む）

日本料理 鮨「阿那賀」 50席 鮨カウンター6席

ラウンジ・バー 16席 カウンター5席

宴会場（立食100名／着席80名）

その他施設：屋外プール、ジャグジーバス、スパ&トリートメント、テニスコート(オムニコート3面／ナイター1面)

パターコース、ドギー・ガーデン、ポンツーン

宿泊料金：1名様 ¥26,500～（ルームチャージ）

チェックイン：15:00 チェックアウト：11:00



アクセス：

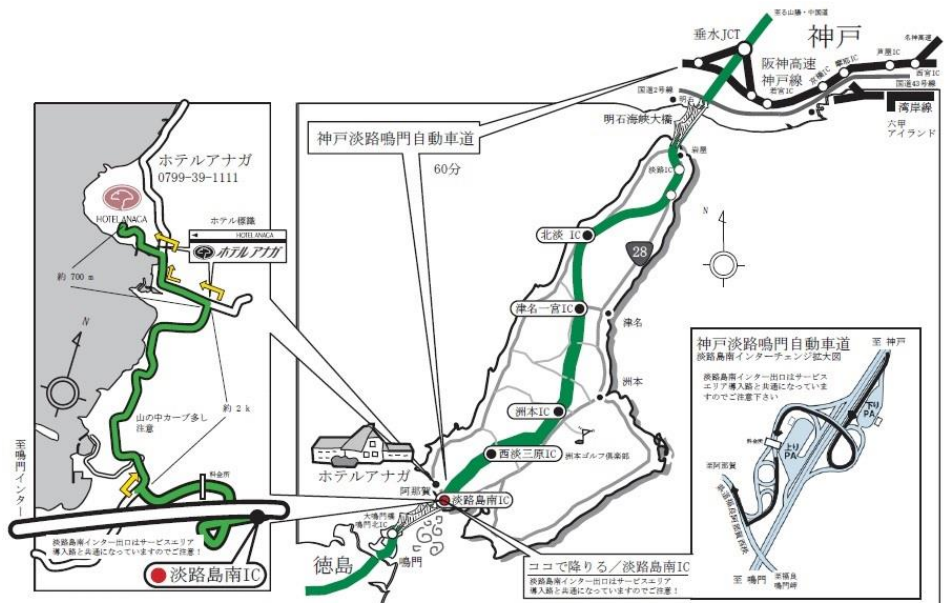
<お車で>

名神・中国・山陽・阪神高速・第2神明・各高速道路から垂水JCTへ。神戸淡路鳴門自動車道に入り明石海峡大橋経由、淡路島南ICでお降り下さい。

※垂水JCTからホテルまで約1時間。インターチェンジより約7分。

<飛行機で徳島空港へ>

東京-70分、福岡-75分
徳島阿波おどり空港から車で大鳴門橋経由約30分



<会社概要>

会社名：塩屋土地株式会社 ホテル事業部

所在地：兵庫県南あわじ市阿那賀1109 TEL：0799-39-1111 FAX：0799-39-1191

代表者：代表取締役社長 井植敏彰

資本金：2,000万円

社員数：33名（平成31年2月1日現在）