

NEWS RELEASE

**中伊豆ワイナリーシャトーT.S × 下田東急ホテル  
「食”で旅する伊豆半島」伊豆ワイン メーカーズディナー**

下田東急ホテル（静岡県下田市五丁目 12-1 総支配人：伊庭勝彦）では、6月11日（土）に、中伊豆ワイナリーシャトーT.S のソムリエ 吉田学氏と下田東急ホテル料理長 滝本雅之による、伊豆ワインに合わせた地産地消ディナーイベント「伊豆ワイン メーカーズディナー」を開催します。



中伊豆ワイナリーシャトーT.S と眼下に広がるぶどう畑

「伊豆ワイン メーカーズディナー」 詳細はこちら

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shimoda-h/restaurant/bansho/plan/89017/index.html>

本ディナーコースでは、「食”で旅する伊豆半島」をテーマに中伊豆ワイナリーシャトーT.S より伊豆ワイン 5 銘柄をご用意いたします。料理は、この日だけの特別なフレンチフルコースをそれぞれの伊豆ワインの風味に合わせて提供いたします。当ホテル料理長の滝本が伊豆の各地から食材を厳選し、メインには希少価値の高い伊豆牛フィレをご用意。ワインとともに伊豆を堪能できます  
当日は、ワイナリーよりソムリエ吉田氏とチーフワインメーカー松本氏をお迎えし、ワインコーディネーターまつわるストーリーや、ワイン製造の説明とともに楽しみいただきます。また、本イベント

は、宿泊付きのプランもございます。

下田東急ホテルでは、本イベントの他にも中伊豆ワイナリーとの協業に取り組んでいます。現在は、中伊豆ワイナリーヒルズ敷地内にホテルオリジナルワインのためのぶどうの木を育てており、2022年9月に収穫、その後熟成期間を経てオリジナルワインが完成予定です。今後も下田東急ホテルでは、中伊豆ワイナリーシャトーT.Sとの協業により「食」における伊豆の旅をお届けいたします。

■2022 中伊豆ワイナリーシャトーT.S×下田東急ホテル「伊豆ワイン メーカーズディナー」 概要

日程：2022年6月11日（土）

時間：18時～

場所：下田東急ホテル

料金：大人 15,000円（消費税・サービス料込）

内容：フレンチフルコースと伊豆ワインをペアリング、ソムリエやワインメーカーによるトーク

<ワインリスト>

- ・伊豆スパークリングワイン爽輝
- ・伊豆メルロー
- ・伊豆信濃リースリング辛口
- ・伊豆プティ・ヴェルド
- ・伊豆信濃リースリング甘口

<料理>

希少価値の高い伊豆牛フィレをメインとした特別フレンチフルコース

予約：お電話にて承ります。0558-22-2411

■伊豆ワイン メーカーズディナー付き宿泊プラン概要

日程：2022年6月11日（土）～1泊

料金：お1人様 29,710円～

（オーシャンビュースーパーリアツイン、2名1室利用時、夕朝食付、消費税・サービス料込、入湯税別）

客室：上記タイプ他、海側のハイグレードのお部屋5タイプ

夕食：伊豆ワイン メーカーズディナー 18時～

朝食：「伊豆の朝ごはん」和洋buffet

予約：<https://www.tokyuhotels.co.jp/shimoda-h/restaurant/bansho/plan/89017/index.html>



## 下田東急ホテル

### 料理長 滝本 雅之

都ホテル東京や都内の老舗レストランでフレンチおよびイタリアンを経験したのち、横浜ベイホテル東急、セルリアンタワー東急ホテルでシェフを務める。

2019年10月より下田東急ホテル料理長に就任。古典料理から現代フレンチ、イタリアンまで得意分野は幅広い。自ら生産者のもとに足を運び、厳選したこだわりの伊豆の食材にて、「食」における伊豆の旅を提供している。



## 中伊豆ワイナリーシャトーT.S

### ソムリエ 吉田 学 氏

宮城県生まれ。

1995年よりソムリエとして東京のレストランなどに務めた後2002年より、中伊豆ワイナリーシャトーT.Sに入る。

現在は、ソムリエ兼ワイン販売促進担当として東奔西走・伊豆縦貫中。

#### 主な資格

- ・日本ソムリエ協会 JSA 認定ソムリエ資格取得（1995年）
- ・日本酒利酒師取得（1995年）
- ・ビアテイスター中級資格取得（1995年）
- ・「フランスチーズ鑑評騎士の会」シュヴァリエ叙任（1998） 他



## 中伊豆ワイナリーシャトーT.S

### チーフワインメーカー 松本 智康 氏

静岡県焼津市生まれ。

2001年3月東京農業大学農学部醸造学科卒業

〃 4月シダックス(株)入社後

(株)志太 中伊豆ワイナリー出向

主にワイン工場で醸造・製造・品質管理業務に従事

現在、醸造・商品管理責任者

エノログ（ワイン醸造技術管理士）

#### 【下田東急ホテル 概要】

開業日：1962年（昭和37年）10月8日

所在地：静岡県下田市五丁目12-1



電話：0558-22-2411

施設：客室 112 室、レストラン、ラウンジ、温泉

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shimoda-h/>

【中伊豆ワイナリーシャトーT.S 概要】

静岡県伊豆市の中伊豆エリアの「中伊豆ワイナリーヒルズ」にある、眼下に 10 ヘクタールのぶどう畑が広がる高台に建つワイナリー。北に富士山南アルプス、南に天城連山を望む。ぶどう畑や醸造所・ワインセラーなどを巡りながら、ワインの製造工程が学べるガイドツアーをはじめ、無料テイスティングコーナーやお気に入りのワインを購入できるワイングッズショップも併設されている。



<https://nakaizuwinery.com/>

■感染症拡大防止の取り組み

下田東急ホテルでは、お客さまや従業員の安全を最優先に考え、新型コロナウイルス感染拡大防止に向けた取り組みを実施してまいります。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/shimoda-h/information/69605/index.html>

■お客様からのお問合せ先

下田東急ホテル（受付時間 9：00～18：00）

電話：0558-22-2411（代表）

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

下田東急ホテル 販売促進 石田（いしだ）

電話：0558-22-2411（代表）

メールアドレス：k.ishida@tokyuhotels.co.jp