

報道関係者各位

2024年11月21日  
SAPPORO STREAM HOTEL

SAPPORO STREAM HOTEL × 山田堂 × 酒舗 七蔵  
「SPLI 酒 NIGHT (スプリッシュナイト) Vol.3～ヴィニュロンの語る夜～」開催  
2025年1月24日(金) 一夜限り

SAPPORO STREAM HOTEL (2024年1月開業、札幌市中央区 総支配人 松橋 拓己) 7階「BAR & GRILL Splish」では、2025年1月24日(金) 18:00より、北海道余市郡余市町のワイナリー「山田堂」から栽培・醸造責任者である山田雄一郎氏をお迎えし、ナチュラルかつ高品質なテーブルワインに触れるイベント「SPLI 酒 NIGHT Vol.3～<sup>※1</sup>ヴィニュロンの語る夜～」を開催いたします。

※1：ヴィニュロン＝ぶどう栽培と醸造を担う農業醸造家



[https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/splish\\_night\\_vol.3\\_20250124/index.html](https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/splish_night_vol.3_20250124/index.html)

「DEEP COMMUNITY」をコンセプトに掲げる SAPPORO STREAM HOTEL は、街の文化や人々の営みに触れる体験をお届けする様々な取り組みを展開しています。レストラン「BAR & GRILL Splish」で開催している「Spli 酒 Night (スプリッシュナイト)」は、ワイナリーをはじめ酒蔵が次々と誕生している「酒どころ」として注目を集める北海道の魅力を発信することを目標にしたイベントで、生産者の想いやこだわりの味わいに触れながら北の大地が育むお酒をお楽しみいただけます。

第三回目となる本企画は、北海道札幌市にお店を構える地酒専門店「酒舗 七蔵」協力のもと、余市郡余市町でナチュラルかつ高品質なテーブルワインを造るワイナリー「山田堂」とのコラボレーションが実現しました。2011年に北海道初のワイン特区となった余市は、海以外の三方向が山に囲まれているため余市湾を臨む丘陵地帯がぶどうの産地で、ワイン用ぶどうの収穫量も北海道一を誇ります。イベント当日は醸造責任者の山田雄一郎氏に、余市でのワイン造りに関するストーリー、そして今後の展望などを語っていただきます。

ご用意するワインは、身体に馴染むような優しい味わいを目指して醸したミュラートウルガウ 100%白ワイン、熟したリンゴを感じる色鮮やかなロゼワインなどの5種に加え、スペシャルワインとして一般販売をしていない貴重な2種。受付でお渡しする3枚のチケットでお好みのワイン3杯(スペシャルワインチケット1枚含む)と交換いたします。

## ■ワインリスト

※チケット1枚につき1グラスお選びください。

※追加のご注文は1グラス(60ml) 1,000円にて承ります。

1. ミュラー・トゥルガウ 2021
2. ヨイチ ロゼ・ピノ 2021
3. ヨイチ ロゼ ピノ・ノワール 2022
4. ヨイチ ピノ・ノワール 2022
5. ピュール ピノ・ノワール 2023

## スペシャルワイン

※スペシャルチケット1枚でどちらかをお選びいただけます。

1. ドメーヌ・タカヒコ・ヨイチロゼ山田堂 2019
2. ヨイチ ロゼ ピノ・ノワール 2020

お料理は、美食資源の宝庫といわれるニセコ・余市エリアの食材を用いたメニューを盛り合わせ、お1人さま1プレートをご用意いたします。柔らかい塩味と熟成香が特徴のからすみ「北琥珀」を添えた半熟卵のグレッグや、特産品のリンゴをあっさりとした甘みの白あんに加えた水ようかんと道産カマンベール、ワインぶどうの搾りカスを飼料に混ぜ育てた「ワインポーク(余市町・カネキタ北島農場)」を柔らかく煮込みペースト状にしたリエット、シャルキュトリー アカイシ(ニセコ町)の生ハムなど、「肩肘張らず山田堂のワインを楽しんでほしい」という想いを込めて料理長・館野が考案いたしました。本イベントでしか味わえないワインと料理、それぞれのおいしさの掛け合わせをお楽しみください。

本件に関する取材・お問合せ先

SAPPORO STREAM HOTEL マーケティング 西條

E-mail : [y.saijo@tokyuhotels.co.jp](mailto:y.saijo@tokyuhotels.co.jp) TEL : 011-206-1699

## ■「 SPLI 酒 NIGHT Vol.3～ヴィニユロンの語る夜～概要 」

開催日時 : 2025年1月24日(金) 18:00~20:30

会場 : SAPPORO STREAM HOTEL 7階「BAR & GRILL Splish」

販売価格 : 7,700円(グラス3杯チケット+1プレート料理)

協力 : 酒舗 七蔵

## ■料理内容

半熟卵のグレッグ イクラと雲丹、余市のからすみ「北琥珀」添え/余市・リンゴの水ようかんと道産カマンベール バケット添え

余市・北島ワインポークのリエット/シャルキュトリー 赤石の生ハム

※表示料金にはサービス料12%・消費税10%が含まれます。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※仕入れの都合により料理の内容を変更させていただく場合がございます。

※席の指定は承りかねます。

※席数に限りがあり満席になり次第ご予約を締め切らせていただきます。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※写真はすべてイメージです。

## ■お客さまのお問い合わせ先

SAPPORO STREAM HOTEL 7階「BAR & GRILL Splish」

TEL : 011-206-7350

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splish/index.html>

## ■山田堂について



北海道余市町登町の真ん中に位置するワイナリー。2021年春、離農される農家さんから2.3haの畑を受け継ぎ、畑の側にある納屋をワイナリーへ改修。同年9月果実酒製造免許を取得し、ワイナリーとしてスタート。コンセプトは「日常に楽しんで頂けるテーブルワインを造ること」。食事の邪魔をしないが、個性的で、日々の食卓が華やかになる…そんなワイン造りを目指しています。

〒046-0002 北海道余市町登町 1064-1

<http://www.yamadado.jp/>

## ■酒舗 七蔵（協力）について



北海道札幌市中央区円山に店を構える地酒専門店。全国の地酒に限らず、本格焼酎やワインなども豊富に扱い、日常的に利用してほしいとの思いから、デイリーワインの品揃えも豊富。各コーナーにはその分野を熟知したスタッフがあり、希望にぴったりの1本を探せます。

〒064-0808 札幌市中央区南8条西23丁目4-11

<https://www.shichikura.com/>

## ■「BAR & GRILL Splish」について



日本屈指の繁華街「すすきの」の中心「COCONO SUSUKINO（ココノ ススキノ）」の上層階に立地する「SAPPORO STREAM HOTEL」内レストラン。「北海道とつながるモダン Grill」をテーマに、地元食材をふんだんに取り入れたメニューでお迎えいたします。朝食、ランチはブッフェを、夜はアラカルトメニューやコース料理をお楽しみいただけます。営業時間：07:00～10:00

(L.O.09:30) / 11:30～14:00 (L.O.13:30) / 18:00～22:00  
(L.O.21:30)

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/restaurant/splish/index.html>

## ■SAPPORO STREAM HOTEL



渋谷と札幌から展開する東急ホテルズの新たなライフスタイルホテルブランド「STREAM HOTEL」の第1号店。ブランドコンセプトは「DEEP COMMUNITY」、地域に根づく人、モノ、文化に新しい光をあててインスピレーションを生み出し、旅する人の心と、地域の可能性に新しい流れを作り出します。新しい「すすきの」のカルチャーに触れる自由な旅のワンシーンにも、日常を離れた心おどるひとときにも、それぞれの用途に合わせて愉しめる「旅の拠点」として、また地域とゲストをつなぐ「HUB（ハブ）」としてご利用いただけます。

住所：〒064-0804 北海道札幌市中央区南4条西4丁目1番地1

TEL：011-206-1099【代表】

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/index.html>

以上