

**北海道・岩見沢のワインと和食の共演。
宝水ワイナリーを迎えたメーカーズディナーを札幌エクセルホテル東急で開催**

札幌エクセルホテル東急（北海道札幌市 総支配人：水谷 徳之）は、2026年6月26日（金）の1日間限定で、北海道岩見沢市のワイナリー「宝水ワイナリー」とのコラボレーションイベント「メーカーズディナーvol.2」を開催いたします。また、20%割引になる早期予約を6月5日（金）までの期間限定で受け付けいたします。

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/plan/142221/index.html>



本企画は、北海道に拠点を置くホテルとして、食を通して北海道ワインの魅力を発信したいという思いから、2026年3月にスタートいたしました。

第1回目は中富良野のワイナリー「ドメーヌレゾン」をゲストに迎え、こだわりのワインと和食とのマリアージュをご提供。ワイナリー関係者を囲んで食事とワインを楽しみながら、ワインにまつわるストーリーに酔いしれる特別な一夜として、大変ご好評をいただきました。

第2回は岩見沢市の「宝水ワイナリー」とコラボレーションいたします。北海道でも有数の豪雪地帯として知られる岩見沢。その冷涼な気候と豊かな自然が育むワインは、洗練された味わいの中にも作り手の体温を思わせるあたたかみを併せ持ちます。雪国のテロワールを映し出した表情豊かなワインは、国内外で高く評価されております。〈※〉

その魅力をより深く味わっていただくため、本企画ではワインに寄り添う特別な料理をご用意いたします。生産者、料理人、ソムリエを含むレストランスタッフの3者が直接意見を重ね、それぞれの視点から協議し磨き上げた、1日限りの特別メニューをご用意いたします。

前菜のひとつ「たらば蟹奉書巻き」には「雪の系譜 シャルドネ」を合わせて。甘酢に漬けたたらば蟹と大根の酸味に、豊かな果実味と心地よい酸味のワインがよく合います。

焼き料理でご提供する旬魚の伊佐木（いさき）は、宝水ワイナリーのワインを霧吹きで吹き掛け、香りと旨味を引き立てました。シンプルな調理の中にも、ワインとの調和を意識した繊細なひと手間を加えています。ペアリングには「雪の系譜 ケルナー」をご用意。レモンの皮や黄色い花を思わせる爽やかな果実味とキレのある酸味、心地よいほのかな苦味が調和し、伊佐木の繊細な味

わいを引き立てます。

また、香ばしい焼き目が食欲をそそる「焼きおにぎり被せ鰯蒲焼」には、「雪の系譜 レンベルガー」をご提供いたします。赤い果実を思わせる風味とスパイシーな香りが、コクのあるタレとよく合います。

このほか、造里、魚肴、肉肴、デザートなど全 6 品のお料理に合わせ、宝水ワイナリーより全 7 種のワインをご用意。ワインをめぐる物語に耳を傾けながら、美酒と美食に酔いしれる一夜をお楽しみください。当店では、季節ごとのイベントや体験型企画を通して、ご家族の思い出に残るひとときをお届けするとともに、ホテルならではの心地よいおもてなしと非日常のひとときをご提案してまいります。

〈※サクラアワード 2026 ゴールド賞受賞（オレンジピンク 2023、ポートランド-倉内農場-2023）。日本ワインコンクール 2025 各賞受賞（欧州系品種・白部門金賞：RICCA シャルドネ 2024）（スパークリング部門銀賞：RICCA スパークリング 2023）ほか〉



■メーカーズディナーvol.2〈宝水ワイナリー〉概要

- ・日程：2026年6月26日（金）
- ・時間：18：30～20：30（開場：18：00）
- ・料金：お一人さま 15,000 円（6月5日までのご予約でお一人さま 20%割引の 12,000 円でご提供）
- ・料理：〈前菜〉たらば蟹奉書巻き/本鮪赤身の生ハム キャビア添え/雪室熟成倶知安じゃが「五四〇」と明太子
〈造里〉鮪/白身/いか/あしらい
〈魚肴〉伊佐木の宝水ワイン掛け焼き
〈凌ぎ〉焼きおにぎり被せ鰯蒲焼/道産チーズ/セルフイーユ
〈肉肴〉塩豚蒸し炙り 京桜味噌とまと餡/旬野菜いろいろ
〈デザート〉チーズタルト アロニアジャム掛け
- ・ワイン：宝水ワイナリーのラインナップより、お料理に合わせて全 7 種をご用意いたします。

※本企画は 20 歳以上のお客さまのみご利用いただけます。

※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。

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。※満席になり次第ご予約受付を終了いたします。

※写真はすべてイメージです。※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。

■お客さまのお問い合わせ先：札幌エクセルホテル東急 2 階「からまつ」011-530-3302（直通）

・宝水ワイナリーについて

北海道、道央の岩見沢市宝水町に位置するワイナリー。2002年に地域のぶどう振興事業を起点として歩みを始め、地域農業の新たな可能性を広げる存在として発展してきました。豪雪地帯ならではの自然と向き合いながら、人の手による丁寧な栽培・醸造を大切に、土地に根差したワイン造りに取り組んでいます。2013年には映画『ぶどうのなみだ』のメインロケ地に選ばれました。

公式 WEB サイト <https://housui-winery.co.jp/>



・和食「からまつ」について

北海道の旬の食材を取り入れ、四季折々の味わいを活かした和食をお楽しみいただける上質な和の空間。こだわりの北海道ワインや季節の日本酒とともに、素材の魅力を引き出す一皿ひと皿が、皆さまの特別なひとときを彩ります。人数に合わせてご利用いただける個室も完備しており、記念日や接待など、さまざまなシーンに合わせたご提案が可能です。



■札幌エクセルホテル東急

札幌中心部に位置し、地下鉄南北線「中島公園駅」から徒歩約3分、すすきのへも徒歩圏内と、観光やビジネスの拠点として便利な立地のホテル。ゆとりある客室と落ち着いた空間で、快適な滞在をご提供します。館内にはレストランや宴会場を備え、観光・ビジネス・各種会合など幅広いシーンでご利用いただけます。

所在地：〒064-0808 札幌市中央区南8条西5丁目420番地

電話：011-533-0109

公式 WEB サイト <https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/index.html>



本件に関する取材・お問合せ先

札幌エクセルホテル東急 マーケティング

山田：tamaki.yamada@tokyuhotels.co.jp

中野：rion.nakano@tokyuhotels.co.jp

TEL：011-533-0109（代）

〒064-0808 札幌市中央区南8条西5丁目420番地