

PARK HYATT NISEKO™

HANAZONO

Contact

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO
マーケティングコミュニケーションズマネージャー
小山 真弓
+81 3 5843 0866
mayumi.koyama@hyatt.com

FOR IMMEDIATE RELEASE

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO にて「Masters of Food & Wine 2025」開催

【日本・ニセコ、2025年7月14日】— 名峰・羊蹄山とニセコアンヌプリの壮大なランドスケープを一望する最高のロケーションに佇むラグジュアリーマウンテンリゾート、パーク ハイアット ニセコ HANAZONO は、2025年9月12日(金)～14日(日)の3日間、世界の美食家や旅行者に向けたイベント Masters of Food & Wine 2025」を開催いたします。



「Masters of Food & Wine」は、世界各地のパーク ハイアット ホテルで展開されているシグネチャープログラムであり、受賞歴のあるシェフやソムリエ、食の専門家たちが、旬の味覚をテーマにその土地ならではの食文化を洗練された体験として提供する美食イベントシリーズです。2024年に開催されたパーク ハイアット ジャカルタでのイベントに続き、今年は北海道・ニセコの自然と食文化を背景に、3日間にわたるグルメフェスティバルとして開催いたします。

詳細は公式ウェブサイト（近日公開）からもご確認いただけます。

2025 開催イベント概要

【Part 1】地元の妙味を愉しむ：ワイン&フード テイスティング

The Art of Local Pairings: Wine & Food Seminar



開催日：9月12日（金）17時00分～18時00分

会場：マウンテンラウンジ

定員：40名

料金：11,000円（税込・サービス料15%別）

内容：

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO が誇る、世界各国から厳選された 750 種類以上、10,000 本以上のワインコレクション。その中でも、北海道の地元ワインは特に注目されています。本イベントでは、チーフソムリエのグイド・ビオッティが北海道を代表するワインと食のペアリングをご紹介します。余市を拠点とする「キャメルファーム ワイナリー」の4種の選りすぐりのワインに、地元喜茂別町の「チーズ工房タカラ」のチーズや、ミシュランシェフが手がける「サッカムセタナイ」のシャルキュトリとのマリージュをお楽しみいただきます。締めくくりには、ホテル虎ノ門ヒルズ「ル・プリスティン東京」のエグゼクティブシェフ、デニス・カイパースによる、北海道産食材を使用したこの夜限りの特製カナッペをご用意します。

【Part 2】日本料理の美学：加藤秀和 × 光川浩司

Art of Japanese Cuisines – Four Hands Dinner

開催日：9月12日（金）18時30分～20時30分

会場：炉端

定員：40名

料金：19,800円（税込・サービス料15%別）

内容：

日本料理「炉端」の料理長、加藤秀和とミシュラン星獲得実績のある金沢の名店「鮭みつ川」のオーナーシェフ光川浩司氏による夢の共演。両シェフが同一食材を使い、それぞれの視点から表現する全8品のコースディナーをご提供いたします。始めの6品は、光川シェフの一貫の鮭と、加藤シェフによる同素材のひと皿がペアで提供され、食材の新たな魅力を引き出します。7品目には両者の技が融合した特別な一皿、締めくくりはピエール・エルメ・パリによる上品なデザートで、和の奥深さを味わう至福の夜をお届けいたします。



【Part 3】ニセコの夜を彩る：“ohoro GIN” スペシャルカクテルナイト

Spirits of Niseko: The Ohoro Gin Experience

開催日：9月12日（金）～9月14日（日）（3日間）17時00分～23時00分

会場：ザ・バー

定員：各日40名

料金：ドリンクはアラカルトにて提供

内容：

ニセコの名店「Toshiro's Bar」のオーナーバーテンダーであり

「ohoro GIN（オホロジン）」の公式アンバサダーでもある戸城亮紀氏をゲストに迎えた、3夜限定のスペシャルナイト。

ひきたての抹茶が抽出できるマシンを使って作る抹茶カクテルのほか、オホロジン・ペパーミント、オホロジン・ラベンダーやニセコ産オリジナルのジンジャービア「HAKKO GINGER」など、北海道らしいフレーバーで仕上げたオリジナルカクテルに加え、スモーキーな「ペニシリン」や名物「トシガリータ」など、戸城氏の代名詞ともいえるカクテルもご提供。洗練された技とユーモアを兼ね備えた夜のひと時をご堪能ください。



【Part 4】パリとニセコの融合：ピエール・エルメ・パリ アフタヌーンティー

Paris Meets Niseko: Afternoon Tea by Pierre Hermé Paris

開催日：9月13日（土）14時30分～17時00分

会場：ザ・ラウンジ

定員：40名

料金：8,800円（税込・サービス料15%別）

内容：

“パティスリー界のピカソ”と称されるピエール・エルメ氏

による、パーク ハイアット ニセコ HANAZONO 限定のアフタヌーンティーが登場。スイーツメニューは今後詳細が発表されますが、北海道産素材を活かしたスペシャルセットを予定しております。また、地元倶知安町の人気ロースタリー「SPROUT」のマスター焙煎士、峠ヶ孝高（とうげよしたか）氏が、このイベントのために選んだグアテマラ産の特別な豆をつかったコーヒーのほか、スイーツに合わせた至高のコーヒーペアリングをご提供。パーク ハイアット ニセコ HANAZONO 限定の「チーズケーキ ホッカイドウ」も登場予定です。



【Part 5】ニッカ蒸溜所ツアー&希少テイasting

NIKKA Whisky – Rare Dégustation & Distillery Tour

開催日：9月13日（土）13時45分～16時00分（送迎バス：12時30分にホテル入口より出発）

会場：ニッカウキスキー北海道 余市蒸溜所

定員：20名

料金：5,000円（交通費・税込）

内容：

創業 91 周年を迎えるニッカウヰスキー。その伝統と革新が息づく余市蒸溜所を訪れ、特別なガイドツアーとテイスティングを体験していただきます。

ブランドアンバサダーの案内のもと、シングルモルトとブレンデッドの製造工程を間近で見学し、希少な銘柄を味わう贅沢なひととき。日本が誇るウイスキー文化の奥深さに触れる、ウイスキーファン必見のイベントです。ホテルからツアーバスが出発いたします。



【Part 6】ミシュランの饗宴：モリエール × 平川ワイナリー

Michelin Moments – Molière & Hirakawa Winery

開催日：9月13日（土）18時30分～20時30分

会場：モリエール・モンターニュ

定員：20名

料金：19,800 円（税込・サービス料 15%別）

内容：

フレンチの巨匠、中道博シェフ率いる「モリエール」が贈る、一夜限りのスペシャルディナー。札幌のミシュラン三ツ星レストラン「モリエール」のシグネチャーディッシュで構成されるコース料理を、北海道が誇る余市の有名ワイナリー「平川ワイナリー」から厳選したワインとともに極上のペアリングをご堪能いただけます。当日は平川ワイナリーの平川敦雄氏も来場予定、ソムリエによる紹介も交え料理とワインのマリアージュの奥深さをご体感いただけます。贅沢で親密なガストロノミーナイトをお楽しみください。



【Part 7】LE PRISTINE TOKYO × 北海道 特別ディナー

Le Pristine Tokyo × Hokkaido – Final Wine Dinner

開催日：9月14日（日）18時30分～20時30分

会場：ザ・ラウンジ

定員：40名

料金：ディナー16,500 円、ワインペアリング 5,500 円（税込・サービス料 15%別）

内容：

イベントを締めくくるグランドフィナーレは、ホテル虎ノ門ヒルズ「ル・プリスティン東京」のエグゼクティブシェフ、デニス・カイパースによるスペシャルディナー。ル・プリスティン東京を監修する世界的シェフ、セルジオ・ハーマンの哲学に基づくオリジナルスタイルの料理“NEW ITALIAN”に、北海道産の厳選素材を巧みに取り入れた特別なコースをご提供いたします。ドリンクは、クルッグ シャンパーニュを含む多彩なラインナップ。チーフソムリエのグイド・ビオッティが厳選したワインとのペアリングをご紹介します。食の芸術を五感で味わう、ここだけの夜をお見逃しなく。



###



パーク ハイアット ニセコ HANAZONO について

パーク ハイアット ニセコ HANAZONO は、名峰・羊蹄山とニセコアンヌプリの壮大なランドスケープを一望する最高のロケーションに誕生したラグジュアリーマウンテンリゾートです。美しい自然景観と調和するコンテンポラリーデザインの空間、館内の随所にちりばめられた上質なアート、バラエティー豊かなダイニングで味わえる美食の数々など、輝きに満ちあふれる優美なひとときを演出します。北海道の南西部に位置するニセコは、スキーやスノーボード、ハイキングやゴルフなど、1年を通じて多彩な屋外アクティビティが楽しめる理想的なリゾート地。当ホテルではニセコの素晴らしい自然と伝統文化を守り、持続可能な観光を実現するために、地域の皆さまと連携して様々な取り組みを行っています。パーク ハイアット ニセコ HANAZONO の詳細は、parkhyattniseko.jp をご覧ください。Facebook や Instagram で@parkhyattniseko を、ぜひフォローしてください。

パーク ハイアットについて

パーク ハイアットは、世界中の旅慣れたお客様が、旅先でも洗練されたご自宅のようにくつろぐことができるホテルです。あくまでクオリティーにこだわるパーソナライズなおもてなしをお届けします。世界中の主要都市やリゾート地で、それぞれのデスティネーションにふさわしいラグジュアリーを、インテリアデザインでも表現。珠玉の空間で、パーク ハイアットの代名詞といえるアートコレクションやデザイン、設備の整ったくつろぎの客室、数々の受賞歴を誇る名シェフたちが生み出すめくるめく美食をご堪能ください。現在 47 軒のパーク ハイアットを、アブダビ、オークランド、バンコク、ビーバークリーク、北京、ブエノスアイレス、釜山、キャンベラ、長白山、カールスバッド、長沙、チェンナイ、シカゴ、ドーハ、ドバイ、広州、杭州、ハイデラバード、イスタンブール、ジャカルタ、ジッダ、京都、ロンドン、モルディブ、マラケシュ、メルボルン、メンドサ、ミラノ、ニューヨーク、寧波、ニセコ、パリ、サイゴン、三亜、ソウル、上海、深セン、シェムリアップ、セント kitts 島、蘇州、シドニー、東京、トロント、ウィーン、ワシントン DC、ザンジバル、チューリッヒで展開しています。詳しくは parkhyatt.com をご覧ください。Facebook、X、Instagram で、@ParkHyatt をフォローしてください。ハッシュタグ「#LuxuryIsPersonal」を付けた写真の投稿もお待ちしています。