



INTERCONTINENTAL®  
TOKYO BAY

報道関係者各位

2024年4月24日  
ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ

シチリアより今最も勢いのあるワインメーカー「クズマーノ」を堪能する一夜限りのディナー  
**CUSUMANO × ZILLION メーカーズワインディナー 2024**

開催日：2024年6月5日(水) 場所：イタリアンダイニング ジリオン



シチリアの西側パレルモに本拠地を構えるワイナリー「クズマーノ」より全5種のワインをラインナップ

**CUSUMANO**



兄弟二人三脚で20年ほどの間にイタリアを代表するワイナリーに急成長させたクズマーノ氏

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ(所在地:東京都港区海岸1丁目16番2号、総支配人:宮田 宏之)では、イタリアンダイニング ジリオンにて、シチリアより今最も勢いのあるワインメーカー「クズマーノ」のオーナー、ディエゴ・クズマーノ氏をお迎えして一夜限りの「CUSUMANO × ZILLION メーカーズワインディナー 2024」を開催いたします。今回はイタリア料理とワインの第一人者として著名な宮嶋勲氏にも通訳としてご参加いただき、生産者のワインに対する想いやこだわりをわかりやすく解説していただきます。

2000年に現オーナーのアルベルトとディエゴ兄弟が創業したクズマーノは、「シチリアは小さな大陸である」を信条に、土地それぞれの個性を生かしたワイン造りを追求して、世界におけるシチリアワインの品質と知名度向上に励んできました。多様な気候、テロワールが点在するシチリアのポテンシャルを追求、表現すべくシチリア内に5ヶ所のブドウ畑を所有しています。今回はそのシチリアの土着葡萄を主体としたスプマンテ、白を2種、ロゼ、赤の5種のワインをラインナップしました。中でもヨーロッパ最大の火山であり、ブドウ栽培が最も古い時代から行われていたエトナ山の火山性土壌で育まれたブドウで作られた白ワインやロゼワインは、綺麗な酸とミネラルを含むエレガントな味わいが特徴です。

料理はその選りすぐりのワインに合わせ、ミシュランの星付きレストランでの経験を持つシェフ阿部が、シチリア島のトラパニ地方郷土パスタの「ブジャーテ トラパネーゼソース」や、シチリア州の伝統料理「ファルソマグロ」などシチリアにフィーチャーしたメニューを考案いたしました。

素材の個性と旬の食材をアレンジした感性豊かな料理とのマリアージュをお楽しみいただきながら、シチリアの山と海の情景が浮かぶようなひとときをお過ごしください。

<概要>

開催日：2024年6月5日(水)  
場所：イタリアンダイニング ジリオン/1F  
時間：19:00～21:30 (受付:18:30～)  
定員：20名様 \*要予約  
料金：**1名様 ¥18,000**

\*料金にはお食事、お飲物、税金、サービス料が含まれます。

※ 人数変更、キャンセル料はご予約金額より以下の通り申し受けます。

7～4日前:30%、3日前:50%、2日前:70%、1日前:当日:100%

※ メニューは入荷状況により内容が変更になる場合がございます。

ご予約・お問い合わせ：0570-000222(ナビダイヤル)

[https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-cusumano-wine\\_2024.html](https://www.interconti-tokyo.com/zillion/plan/zillion-cusumano-wine_2024.html)

協力：株式会社フードライナー



シチリア地方にフィーチャーした料理を考案



イタリアンダイニング ジリオン 料理長 阿部洋平

**本ホテルに関するお問い合わせ先** ホテル インターコンチネンタル 東京ベイ 広報担当：白石、山崎、チェンバレン  
Tel: 03-5404-3913 / Fax: 03-5404-3919 / Email: [pr@interconti-tokyo.com](mailto:pr@interconti-tokyo.com)

## [メニュー内容]

### ・始まりの一皿: シシリアンルーージュとマスカルポーネのムース

スパマンテ: 700 slm Brut Metodo Classico (セツテント ブリュット)

海拔700m。酸度を保ちタンニンを抑えるため、プレスした最初のモストのみを使用する。

熟れた果実の香りの中にアーモンドのしさを、バニラの香りも感じ、力強くエレガントな味わい。

### ・前菜: シチリアを彩り 前菜盛り合わせ

茄子のグラタン パルミジャーノ風味、ひよこ豆ペーストのフリット、ウイキョウとオレンジのインサラータ、

赤海老のカルパッチョ カラスミ マヨネーズ、アランチーニ、ペペロナータ、イカのラヴィオリ

白ワイン: Shamaris (シャマリス)

ジャスミンや春に咲く白い花、夏を連想するイエローメロンやりんご、最後にアーモンドやタイムの香りを感じさせる。

フレッシュで風味が良く、上品な後味は次第にスパイスの印象へと変わる。“シャマリス”とは輝く海の意味。

### ・パスタ: ブジアーテトラパネーゼソース

白ワイン: Alta Mora Etna Bianco (アルタ・モーラ エтна・ビアンコ)

緑がかかった麦わらイエロー色。ジャスミンやタイムの印象が爽やかなフレッシュでフルーティなミネラル感を伴うブーケ。

クリアでミネラル、複雑味のある味わい。あらゆるシーンにぴったりな、フルボディで秀逸な上級白ワイン。

### ・ラヴィオリ: 赤海老とリコッタチーズのラヴィオリ

ロゼワイン: Alta Mora Etna Rosato (アルタ・モーラ エтна・ロザート)

エトナ山の火山性土壌という特異な土壌と標高の高さも手伝って綺麗な酸とミネラルを含むエレガントなワインを生み出す。

優しく色やフレーバー、タンニンを抽出する。ネレッコ マスカレーゼ独特の生き生きとした味わいが特徴。

### ・肉料理: 仔羊肉とペコリーノの“ファルソマグロ”

赤ワイン: Sagana (サガナ)

熟したイチゴのような香りと柔らかなスパイシーさをあわせ持った深みのある味わい。

“サガナ”は地下の小部屋を指す言葉、赤ワインを長期熟成させるところ。

### ・デザート: シチリア郷土ドルチェ カンノーロ

ジリオン自家製リモンチェッロ

### ・お飲物: コーヒー または ハーブティー



ラヴィオリ(イメージ)



シチリア郷土ドルチェ カンノーロ(イメージ)

## CUSUMANO(クズマーノ)

クズマーノはシチリアの西側パレルモに本拠地を構えるワイナリー。農学を修めた兄のアルベルトが醸造や品質管理を担当し、弟のディエゴがマーケティングと営業を担当しています。「伝統や自然を尊重し大切に守る、そのための近代化は厭わない」という彼らは兄弟二人三脚でわずか20年ほどの間に、高品質とコストパフォーマンスの高さでシチリアのみならずイタリアを代表するワイナリーに急成長しました。「シチリアは島ではなく小さな大陸である」という彼らは、多様な気候、テロワールが点在するシチリアのポテンシャルを追求、表現すべくシチリア内に5ヶ所のブドウ畑を所有。その面積は545ヘクタールに及びます。環境に配慮したSOStainの認証を取得するなど、時代と共に成長を続ける今後も楽しみなワイナリーです。 <https://www.cusumano.it/>



## 宮嶋 勲(みやじま いさお)氏経歴

1959年京都生まれ。東京大学経済学部卒業。1983年～89年までローマの新聞社に勤務。

現在、イタリアと日本でワインと食について執筆活動を行っている。イタリアでは2004年からエスプレッソ・イタリアワインガイドの試飲スタッフ、2006年からガンベロロッソ・レストランガイドの執筆スタッフを務め、1年の3分の1をイタリアで過ごす。日本ではワイン専門誌を中心に執筆し、ワインセミナーの講師、講演を行う他、BSフジのTV番組「イタリア極上ワイン紀行」の企画、監修、出演も務める。2013年グランディ・クリュ・ディタリア最優秀外国人ジャーナリスト賞受賞。2014年イタリア文化への貢献によりイタリアの星勲章「コンメンダトーレ賞 (Commendatore dell'Ordine della Stella d'Italia)」をイタリア大統領より受章。著書に『10皿でわかるイタリア料理』(日本経済新聞出版社)、『イタリアワインマニュアル』(ワイン王国)、訳書に『ガンベロロッソ・イタリアンワインガイド』(講談社)など。近著に『ワインの嘘』(大和書房)



## 「イタリアンダイニング ジリオン」について

新鮮な野菜やオリーブオイルをふんだんに使い、素材の味わいを引き出したヘルシーイタリアンをコンセプトに、自家製生パスタをはじめ、スペシャリティフルコースやアラカルトなど多彩なメニューをお楽しみいただけます。デザートは隣接するデザート工房「アトリエ・デセール」より、できたてをお届けいたします。記念日や誕生日などの特別な日、また大切なビジネスのご会食や接待にもご利用いただける個室もご用意しております。

**zillion**  
Italian Dining



## <ホテル概要>

世界初にして最大の国際的な高級ホテルブランドであり、世界で最もエキサイティングな地域に200以上のホテルを展開するインターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツに属する当ホテルは、豊かな歴史・伝統と、日本の精神と文化の調和が織りなすアイコン的なラグジュアリーウォーターフロントホテルです。寛ぎを追求した客室からは、夜のライトアップが美しいレインボーブリッジをはじめとする東京湾を見渡せるベイビュー、又はリトルマンハッタンと称されるビル群と豊かに流れる隅田川を眼下に臨むリバービューの景観をお楽しみいただけます。個性豊かな7つのレストラン、ラウンジ&バー、東京ベイに臨む宴会場、フィットネスルームなどを有し、様々な目的に合わせてご利用いただけます。また、都心のビジネスエリアや銀座などのショッピングゾーン、歴史ある増上寺や浜離宮庭園、東京のシンボル「東京タワー」などの観光地、東京国際空港(羽田空港)へ好アクセスの立地にあります。<https://www.interconti-tokyo.com/>



ホテル外観

## インターコンチネンタル® ホテルズ&リゾーツについて

インターコンチネンタルホテルズ&リゾーツは、75年を超える歴史で得た知識を活かし、その土地ならではの魅力をご体験いただける旅をご提供しています。インターコンチネンタルならではの優雅な旅をお楽しみください。充実したアメニティと、さりげない心づかいが感じられる上質なサービスが、グローバルで洗練された旅を実現いたします。お客様ひとりひとりに合わせたきめ細やかなサービスによる心のこもったおもてなしで、優雅で心地よい滞在をご満喫ください。また、インターコンチネンタル® アンバサダープログラムと最上級の特典が付いたクラブインターコンチネンタル®を通して、特別なサービスをお届けしています。旅慣れたお客様のご滞在が豊かで発見に満ちたものになるよう、ほかでは味わえない特別なご体験など、その土地ならではの魅力をご紹介します。詳細は、ブランド公式サイト[www.intercontinental.com](http://www.intercontinental.com)、その他SNSサイト[www.facebook.com/intercontinental](https://www.facebook.com/intercontinental)、[www.instagram.com/intercontinental](https://www.instagram.com/intercontinental) をご覧ください。