

北緯 43 度の世界へワインと料理で旅をする。「Unwind Hotel & Bar 小樽」が
シニアソムリエ阿部眞久氏を迎え一夜限りのワインイベントを
2023年11月7日(火)に開催！

株式会社グローバルエージェンツ（本社：東京都渋谷区、代表取締役：山崎剛）は、全国に6ブランド11棟1,200室のブティックホテル、ライフスタイルホテルを展開する LIVELY HOTELS (<https://livelyhotels.com/>) を運営しています。このたび、「UNWIND HOTEL&BAR 小樽（アンワインドホテルアンドバー小樽）」は、シニアソムリエ阿部眞久氏をお迎えし、「北緯43度」で生産されたワインと料理のマリアージュを楽しむイベント「Taste of Hokkaido Wine & Cuisine Abe Sommelier Vol.3.」を2023年11月7日（火）に開催いたします。本イベントに先立ち、本日イベント参加予約を開始いたしました。



UNWIND HOTEL&BAR 小樽が位置する小樽市周辺は、唯一無二の魅力あるワインの生産地として注目度が高まっています。当ホテルはその地域性に改めて焦点を当て、ワインに携わる方々をお招きし、ワインとホテルレストラン The Ball での食事とのマリアージュを楽しむイベント「Taste of Hokkaido UNWIND 小樽 ワイン&キュイジーヌ」を定期開

催しております。

今回は当ホテルが位置する小樽の「北緯」をテーマとしたイベントです。小樽が位置する「北緯 43 度」は、美食の地でも知られるフランスのプロヴァンス、イタリアのトスカーナの北緯でもあります。本イベントでは、シニアソムリエ阿部眞久氏が「北緯 43 度」で生産された世界のワインをセレクトし、その味わいを最大限楽しめるコース料理を当ホテルレストラン「The Ball」がご用意いたします。北海道の新鮮な食材仕入れを得意とし、素材の魅力を最大限引き出す当ホテルシェフ井貝伸一が、日本料理、フレンチ、イタリアンをフュージョンさせたコース料理に挑戦。それぞれの産地のワインとのマリアージュを提案いたします。会場となるのは、約 90 年前に造られたステンドグラスが美しいアール型の窓と、宙に浮いたような照明が幻想的なホテルレストラン「The Ball」です。阿部氏の軽快なトークと共に、こだわりのワインと料理で味覚の旅へ出かけませんか。



ワインリスト

- ・ふらのワイン ペルルブランシュ
- ・北海道ワイン 鶴沼 ゲヴェルツトラミネール
- ・千歳ワイナリー ピノノワール ロゼ
- ・コート・ド・プロヴァンス ロゼ
- ・モンテプルチアーノ ダブルツツォ

コースメニュー

- ①北島牧場ワインポークリエットと北海道産チーズのブルスケッタ
- ②北海道産魚介とゆり根のテリーヌ 山わさびヨーグルトソース

- ③北海道産仔羊のプレゼ インカのみぎめ チーズ煎餅添え
- ④北海道産カジカ・カスベ・甘えびクネル ブイヤベース仕立て
- ⑤北島牧場ワインポークロースト リンゴソースと旅路ブドウソース添え
- ⑥余市産紅あずまサツマイモのモンブラン

【阿部眞久氏について】

1974年 宮城県仙台市生まれ

2000年3月16日より北海道小樽市在住

NPO 法人ワインクラスター北海道 代表理事／シニアソムリエ

ワインと食に関するコンサルティング事業を行い、北海道新聞では「朝の食卓」コラムを執筆中。共著に『北海道のワイナリー ～つくり手を訪ねて～』（2020年 北海道新聞社）。

代表を務める NPO 法人ワインクラスター北海道はコンサルティングプラットフォームであり、北海道のワイン生産者団体である「道産ワイン懇談会」事務局ならびに GI（地理的表示）「北海道」使用管理委員会事務局を担当。行政機関等と連携した北海道産ワインのプロモーション、マーケティング事業のほか、「北海道・ワインセンター」の運営、ワインと食のペアリング開発、ワインツーリズムの推進事業を行う。

阿部眞久氏メッセージ

私が北海道新聞のコラムに書いた「秋の味覚と楽しむワイン」に登場する食材、メニューを実際に味わっていただけるイベントです。

この地域の食材にこだわり、鰯（カジカ）の旨みを取り入れたブイヤベース、果実のソースで食べるローストポークなどに、とてもよく合うワインをセレクト。その意外性や飲み比べも楽しんでいただけます。

雰囲気、トーク、ワインと料理についてホテルのスタッフとともに心を込めてご用意しております。みなさまにお会いできることを楽しみにしております！

【井貝伸一について】

レストラン「The Ball」

キッチンマネージャー／ヘッドシェフ 井貝伸一

北海道苫小牧市内シティーホテル入社、市内レストラン・ホテルで勤務。北海道後志管内リゾートホテルでアシスタントシェフに着任後、2019年に UNWIND HOTEL&BAR 小樽内のレストラン「THE BALL」のキッチンマネージャーとなる。30年以上のキッチンキャリアの中で培ってきた「食材」へのこだわりから、自ら生産地へ出向き、生産者との関係を深め、新鮮な食材はもちろん市場にあまり出回らない食材を仕入れることも得意とする。北海道食材を知り尽くし丁寧に調理された氏の料理は、ホテルで行うワインディナーイベントに訪れる美食家のゲストや参加者にも好評を博している。

【イベント概要】



- ・日程：2023年11月7日（火）18時半 会場オープン 19時開始
- ・場所：UNWIND HOTEL & BAR 小樽 1階レストラン「The Ball」
- ・人数：24名（先着順）
- ・金額：16,500円（税込）
- ・予約：完全予約制 <https://forms.gle/hWsc2xnU9XJ8N4F78>

■The Ball 小樽について



ゲストの特別なひと時に寄り添う空間を提供している UNWIND HOTEL&BAR 小樽のメイン会場。90年以上残る建築当時のステンドグラスはそのままに、3.7mの高い天井を活かしたライティングを施し、当ホテルで最もクラシックとコンテポラリーの融合を感じられる空間です。日中は大きなステンドグラスの窓からキラキラと注ぐ太陽の光が心地よく、夜は球体の照明が浮かんで見える幻想的な空間を演出いたします。

朝は宿泊者向けにハイティースタイルの朝食を提供、昼と夜は本格フレンチのコースを一般のお客様にも楽しんでいただけるレストランとして営業しています。小樽近郊で採れた食材にこだわり、土地ならではの味覚を楽しめます。

本会場はレストラン機能だけでなく、今回のようなイベント、またプライベートパーティやウェディングなど幅広い用途でご利用いただけます。非日常を感じる建築美の中で特別なひと時をお過ごしください。

ランチ営業：11:30~15:00（土、日、祝）

ディナー営業：17:30~22:00（水~日）

ご予約：<https://bit.ly/41Jflmp>

■UNWIND HOTEL&BAR 小樽について

北海道で初の外国人専用ホテルとして昭和6年(1931年)に建築された「旧越中屋ホテル」。戦時中は将校クラブとして陸軍に、戦後は米軍により接収された歴史を歩み、小樽市指定歴史的建造物、経産省「近代化産業遺産群 33」にも指定された歴史的建造物が、数年の月日を経て再生。歴史を感じる建物の情緒や建築的美観はそのままに、長らく閉館していたからこそ大胆なリノベーションを経て現代的感性で表現されたブティックホテルが誕生しました。過去から現在へ受け継ぐものを大切にしながら、地域と旅行者のメディアとなる有機的な交流を生む場創りをミッションとしています。ただのクラシックホテルとは違うユニークな感性の世界観を是非ご体験ください。

<施設概要>

施設名：UNWIND HOTEL&BAR 小樽

所在地：北海道小樽市色内1丁目8番25号

アクセス：札幌駅から小樽駅までJR函館本線で約35分、小樽駅からホテルまで徒歩10分

Web：<https://www.livelyhotels.com/ja/unwindotaru/>

Instagram：https://www.instagram.com/unwind_hotel_otaru



■新型コロナウイルスに関する感染対策について

詳細はこちら：<https://www.livelyhotels.com/ja/about/hygiene/>

■株式会社グローバルエージェンツについて

会社名 株式会社グローバルエージェント <http://global-agents.co.jp>

代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0041 東京都渋谷区神南 1-20-13

■グローバルエージェントが手がけるライフスタイル事業

LIVE：ソーシャルアパートメント 51 棟約 3,000 室を運営 <https://www.social-apartment.com/>

STAY：ライフスタイルホテル 11 棟約 1,200 室を運営。 LIVELY HOTELS <https://livelyhotels.com/>

WORK：ホテル一体型ワークプレイス「.andwork」を運営 <https://www.xandwork.com/>

DINE：ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として 12 店舗を運営

WASH：ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID」を運営

LEARN：弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供

■本リリースに関するお問い合わせは下記までお願い致します。

株式会社グローバルエージェント 広報担当：水口 / 加納

TEL：080-7079-7020（水口直通） / MAIL：pr@global-agents.co.jp