

プレスリリース  
2024年6月25日

株式会社グローバルエージェンツ

大好評の夏のワインイベントが今年も開催！風薫るホテルテラスで小樽ワインと地元食材のペアリングを楽しむ「Taste of Hokkaido Wine & Cuisine OSA WINERY」7月21日開催

UNWIND HOTEL & BAR 小樽にて本日 6/25 より受付開始

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12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windホテルアンドバー小樽)」は、「幸せのワイン」をテーマにブドウ栽培から醸造、販売まで夫婦2人で行う小樽のワイナリー「OSA WINERY(オサワイナリー)」の長夫婦をお招きし、大好評のイベント「Taste of Hokkaido Wine & Cuisine OSA WINERY 風薫るワインパーティー」を2024年7月21日(日)完全予約制にて開催いたします。本イベントに先立ち、本イベント参加予約を開始いたしました。



UNWIND HOTEL & BAR 小樽が位置する後志エリアは、魅力のあるワインの生産地として注目を集めています。当ホテルでは、小樽をはじめ、余市・仁木を含む北海道のローカルワインの魅力をより多くの方に届けたいという想いから、ワインに携わる方々をお招きしたワインイベント

“Taste of Hokkaido UNWIND 小樽 ワイン&キューズ”を 2021 年 7 月より定期開催しております。

## Taste of Hokkaido Wine & Cuisine OSA WINERY 風薫るワインパーティー

毎年大好評であることから今回で第 3 回目となる OSA WINERY とのテラスワインイベントは、UNWIND HOTEL & BAR 小樽の夏を彩る風物詩の一つです。

今回は「風薫るワインパーティー」をテーマに、ブドウ栽培から醸造、販売までを一貫して行い、愛情を込めて造られた OSA WINERY の 4 種類のワインと、UNWIND HOTEL & BAR 小樽の創作料理とのペアリングを OSA WINERY の長夫婦のトークと共にお楽しみいただく内容になります。

「肩肘張らずワインを楽しんでほしい」という想いを込めて、会場はホテルのレストランではなく小樽の夏の風を感じる開放的なホテルのテラスにて開催いたします。



UNWIND HOTEL & BAR 小樽のレストラン「The Ball」からは、3 名のシェフがそれぞれの技術を駆使し、「初夏」をテーマにした創作料理ボックスをご用意いたします。小樽近海産の魚介類や、小樽市内でも取り扱いの珍しい余市産蝦夷鹿、道産野菜など北海道の食の恵みとそれぞれのシェフの繊細な技を堪能できるメニューです。OSA WINERY のワインと共に爽やかな空の下で、輝くワインの色や香り、そして味わいを心行くまでお楽しみください。



北海道の短い夏を楽しんでいただくために、スタッフは浴衣を着用、ホテルと OSA WINERY からのサプライズプレゼントが当たるゲーム企画や、長夫婦とワインについてお話ができる OSA BAR も予定しております。ワインを心ゆくまで楽しみたい方や、ローカルのワインが気になっていた方など、この機会にお気軽にお越しください。

### 【Taste of Hokkaido Wine & Cuisine OSA WINERY 風薫るワインパーティー ワインリスト】

- ・ocean(オーシャン) スパークリングワイン
- ・Rosa Pop(ローザポップ) ロゼスパークリングワイン
- ・tabi(タビ) 白ワイン
- ・O(オー) 白ワイン



### 【別途料金のワインリスト】

- ・MATENI ROSE SPARKLING(マテーニ ロゼスパークリング)
  - ・OTARUVALLEY(オタルバレー【小樽晴】)
  - ・Yoi Yoi Hour(ヨイヨイアワー)
  - ・Happy Juice(ハッピージュース) ぶどうジュース
- すべて OSA WINERY の商品です。

### 【ワインと楽しめる創作料理ボックス】

北海道産モッツアレラチーズとフレッシュトマトのカプレーゼ バジルソース  
小樽産旬魚のチャイニーズグリーンソース  
余市産蝦夷鹿入りパテドカンパーニュ 粒マスタード添え  
道産野菜のキッシュ  
スモークサーモンのカルフォルニアロール  
鴨のチャイニーズクレープ巻き  
余市ワインポークヒレ肉のパイ包み焼き  
北海道産旬魚のカダイフ巻き オーロラソース  
マンゴープリン

## イベント概要

- ・日程:7月21日(日)開場 16:00 開始 16:30 終了予定 18:30
- ・会場:UNWIND HOTEL & BAR 小樽 4F テラス  
雨天の場合、1階レストランで開催させていただきます。
- ・人数:20名(先着順)
- ・金額:7,700円(税込)  
(OSA WINERY ワイン4杯 & ワインと楽しめる創作料理ボックス )
- ※追加ワインオーダー可
- ・予約:こちらの予約フォームよりご予約ください。<https://forms.gle/cli7YRB3QXqMdb4n7>

## ・OSA WINERY について

「OSA WINERY」オーナー 長 直樹氏・真子氏

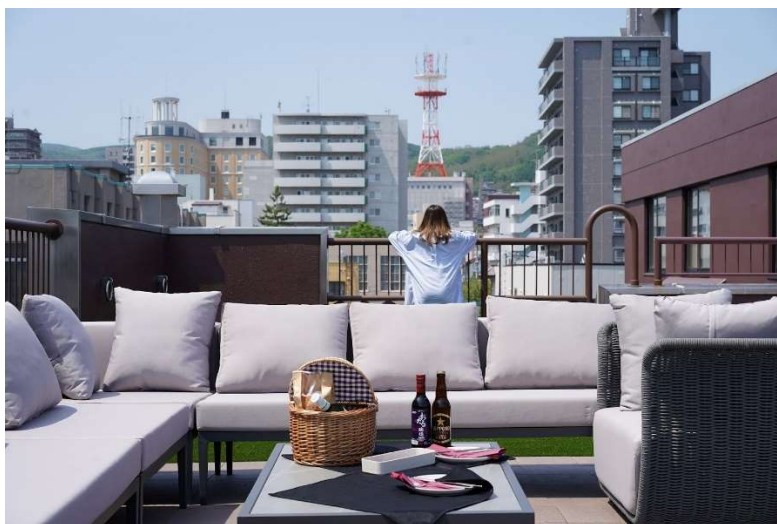


それぞれにワイン商社やメーカーに勤務後、35歳で一念発起し、全国を周って理想のワイン造りができる土地を探す。北海道の土地や食文化に魅せられ、昔からブドウが栽培されていた小樽に移住。

2015年にOSAワイナリーを創業し小樽・余市で8品種を栽培しながら、年間1万本のワインを生産している。日常に寄り添う「幸せのワイン」をテーマにブドウ栽培から醸造、販売までを一貫して夫婦で行う。日本の食卓や、北海道食材との相性の良さを大切にし、白ワインをメインに展開する。

OSA ワイナリー公式サイト：<https://osawinery.com/>

## UNWIND HOTEL & BAR 小樽のテラススペースについて



築100年の歴史的建造物を現代的感性で再生したブティックホテル UNWIND HOTEL & BAR 小樽の4階に昨年オープンしたテラススペースです。150㎡のテラススペースには快適でスタイリッシュなソファ、テーブル、椅子を配置し、様々なシーンでご利用いただけます。地域の催しに合わせたイベントを通し、新たな出会いや体験ができる場づくりを行います。爽やかで気持ちの良い夏の小樽の気候と港町小樽の景色をご堪能ください。

## 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その大胆なりノバージ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.hotel-unwind.com/otaru/>

Instagram:[https://www.instagram.com/unwind\\_hotel\\_otaru](https://www.instagram.com/unwind_hotel_otaru)

#### 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ツ <http://global-agents.co.jp> 代表取締役 山崎 剛

本社所在地 〒150-0011 東京都渋谷区東1丁目29-3

#### グローバルエージェンツ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 52 棟約 3,200 室を運営 <https://www.social-apartment.com/>

STAY:ライフスタイルホテル 12 棟約 1,200 室を運営 LIVELY HOTELS  
<https://livelyhotels.com/ja/>

WORK:ホテル併設のコワーキングスペース「.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 13 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