

プレスリリース

2024年9月3日
株式会社グローバルエージェンツ

味覚の秋にまるごと余市町を味わう！余市の魅力ある5つのワイナリーのワインと
余市産食材のマリアージュを堪能するイベントを
「UNWIND HOTEL & BAR 小樽」にて9月27日に開催

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、ブティックホテル「UNWIND HOTEL & BAR 小樽」にて、当ホテルが位置する後志管内「余市町」の魅力と可能性に改めて着目したTaste of Hokkaido Wine & Cuisine 特別編「Taste of 余市のテロワール」を2024年9月27日(金)完全予約制にて開催いたします。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。



(※過去のイベント写真。ご提供するワイン・料理は今回のものではありません。)

Taste of Hokkaido Wine & Cuisine

UNWIND HOTEL & BAR 小樽が位置する北海道は、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。当ホテルは地域性に改めて焦点を当て、ワインの魅力と可能性に改めて着目し、ワインに携わる方々をお招きし、ワインを歴史的建造物をリノベーションした幻想的なホテルレストラン「The Ball 小樽」でのお食事とのマリアージュを楽しむワインイベント”Taste of Hokkaido UNWIND 小樽 ワイン&キュージーヌ”を2021年7月より定期開催しております。



Taste of Hokkaido Wine & Cuisine 特別編 Taste of 余市のテロワール

これまでワインに携わる方をお招きし開催していた本イベントですが、今回は世界的にも高く評価されるワインの産地として急速な成長を続けている、余市町の魅力と可能性に改めて着目し Taste of Hokkaido Wine & Cuisine 特別編「Taste of 余市のテロワール」として開催いたします。テロワールとは、フランス語で土壌のこと。気候風土に恵まれた余市町で生まれた、豊かな秋の味覚を存分にお楽しみください。

本イベントでは、余市町地域おこし協力隊として活躍中のソムリエであり「ワイン、ときどき豚」の取締役である 實田 有希氏をプレゼンターとしてお招きします。ワインを切り口に余市町を盛り上げ、余市町内のワインの造り手と交流を持ち生産者と絶大な信頼関係を築いている實田氏にしか語ることでできない、余市産ワインと余市町の魅力に引き込まれる逸話が繰り広げられます。余市のワインについてもっと知りたい方や、色んな種類の余市のワインを味わってみたい方、お気軽にワインを楽しめるイベントに参加してみたい方などは是非この機会にお越しください。

◆ワインリスト

本イベントのワインリストは、實田氏が「今注目したい余市町の魅力あふれる 5 つのワイナリーによるワイン」をテーマにセレクト。

過去に当ホテルで開催されたイベントでもご出演いただいた「平川ワイナリー」をはじめ、ワイン好きが作るこだわりのワインを味わえるワイナリー「西尾ヴィンヤード」、余市町初のブドウ農家直営のワイナリー「ドメーヌ・ミズキ・ナカイ」のワインをお楽しみいただけます。また、当日はゲストスピーカーとして、果物狩りができる果樹農園として地元の方にも観光客の方にも愛されているニトリ果樹農園が、今年 9 月よりのワイナリーとして誕生した「ニトリ果樹農園 N Wine」山田 彩織氏と、初のヴィンテージを披露する「アリマックス」有馬 純一氏が登場。ワインの造り手であるお二人による、ワインとワイン造りに関するトークと共に、余市の気候風土に恵まれた余市のテロワールを活かして造られたワインをお楽しみください。

<ワインリスト>

- ・ニトリ果樹農園 N Wine シャルドネ 2023 年
- ・ドメーヌ・ミズキ・ナカイ Noborinooka ケルナー
- ・平川ワイナリー Les Amities Rose
- ・西尾ヴィンヤード La Tradition Rose
- ・アリマックス Snow Rover Rouge

◆コース内容

ホテルレストラン「The Ball 小樽」からは、余市でとれた秋の味覚をふんだんに使用したコース料理をご用意。余市産の甘みの詰まった秋野菜と旬のフルーツを使用した料理の数々はもちろん。秋口になると文字通り”天上の味わい”と言われている余市産の天上ぶりや、余市産のブランド豚北島豚を使用した、素材の味わいを最大限に引き出す料理を提供いたします。余市の大地で造られた高品質な葡萄を使用した魅力あふれるワインたちと、余市の秋の甘みと旨味とのマリアージュを存分にご堪能ください。

<コース内容>

余市産食材をふんだんに使用した 6 品コース

※余市産パン屋バゲット付き

アミューズ

- ・黒松内カマンベールフリット 余市産 Nico ロッソコンフィ
- ・余市産蝦夷鹿カンパーニュ コンソメジュレ

前菜/シーフードプレート

- ・余市近海産魚介のオリーブオイルマリネ 3種盛り合わせ

前菜/ミートプレート

- ・余市産北島ワインポークのサルシッチャ 自家製ピクルス
2種類のマスタード添え

お魚料理

- ・余市沖天上ブリのミキュイ
余市産ミュラートウルガウ 白ワインソース

お肉料理

- ・余市産北島ワインポークロースの低温ロースト
ニッカウイスキーアップルワインソース

デザート

- ・余市産洋梨 ブルーベリーソース
洋ナシの余市産赤ワイン仕込み

※メニュー内容は仕入れ状況により変更する場合がございます。

イベント概要

- ・日程:2024年9月27日(金)開場 18:30 開始 19:00 終了予定 21:00
- ・会場:UNWIND HOTEL & BAR 小樽 The Ball 小樽
- ・人数:22名(先着順)
- ・金額:13,200円(税込)
- ・予約:こちらの予約フォームよりご予約ください。

<https://forms.gle/YzPwEdlppGbDfEjx5>

プレゼンター 實田 有希 氏

神奈川県出身。学生時代の湘南・江ノ島の「海の家」でのアルバイトを皮切りに、東京都内のショットバーやワインバー、スープカレー店、ビストロなどの飲食店で、バーテンダーやソムリエとして勤務。これまでの飲食店での勤務や経営の知識をいかし、北海道余市町で「食べて、泊まれる、町なかワイナリー」をつくるワインとご当地豚のお店「ワイン、ときどき豚を 6月18日オープン」。



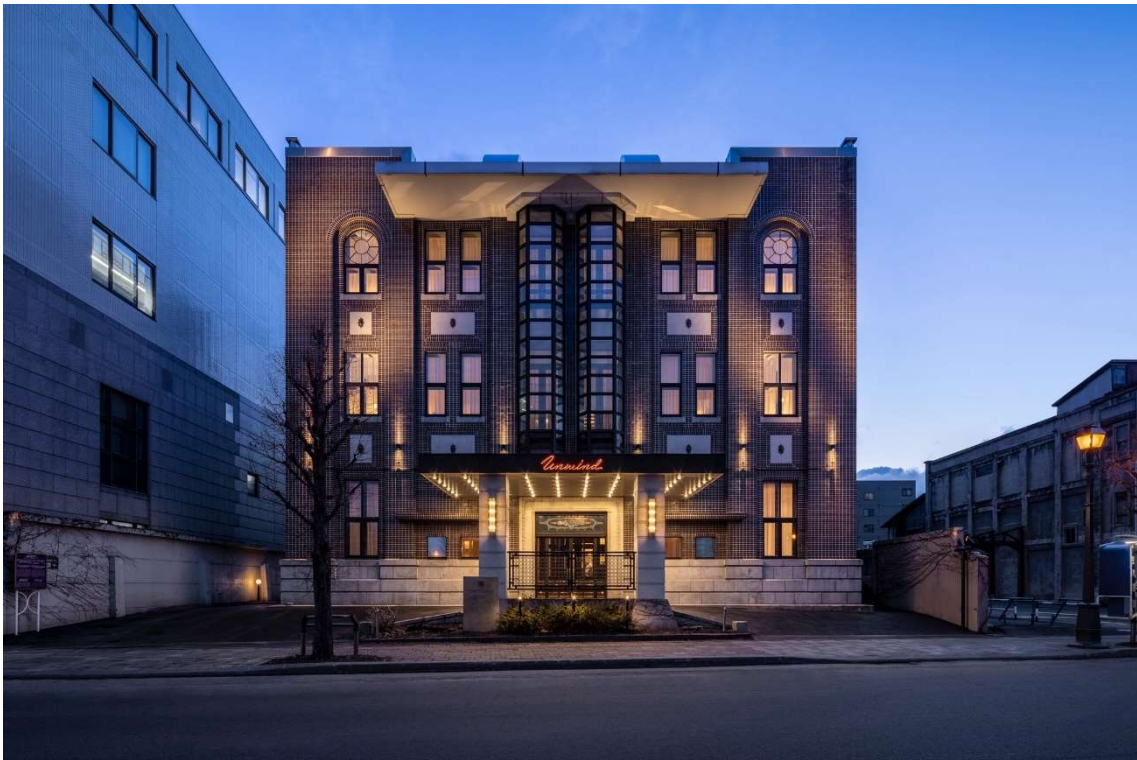
将来的には、自身でブドウを育てワイン造りをすることを目標に、2021年4月より余市町地域おこし協力隊員として平川ワイナリーにて研修し、ワイン醸造やワイナリー運営の実務について学ぶ。

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。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。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。

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.hotel-unwind.com/otaru/>

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

株式会社グローバルエージェントについて

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 〒150-0011 東京都渋谷区東1丁目29-3

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 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