

後志管内の冬を味わう一夜限りのワインディナー！  
UNWIND HOTEL & BAR 小樽にて、Domaine Bless と naritaya を  
迎えた特別イベントを3月7日開催

2025年2月6日より予約受付開始

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、定期イベント「Taste of Hokkaido Wine & Cuisine」を「Domaine Bless(ドメヌ・ブレス)」と「naritaya(ナリタヤ)」を迎えて、2025年3月7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。



後志管内の冬を味わうイベント「Taste of Hokkaido Wine & Cuisine Domaine Bless」

当ホテルは地域に改めて焦点を当て、ワインの魅力と可能性に着目しています。ワインに携わる方々を招き、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、食事とのマリアージュを楽しむワインイベント “Taste of Hokkaido Wine & Cuisine” を2021年7月より定期開催しています。



今回は、唯一無二の魅力を持つワインの生産地として注目が高まる「後志管内(しりべしかんない)」のワインと食を通じて、冬の後志管内の魅力を味わうイベント「Taste of Hokkaido Wine & Cuisine Domaine Bless」を開催します。ゲストには北海道余市郡仁木町の Domaine Bless(旧ル・レーヴ・ワイナリー)の本間夫妻と、naritaya の成田夫妻を招き、造り手ならではのトークとともに、一夜限りの特別なディナーをお届けします。

#### ワイン生産者と共に楽しむ特別なマリージュ



2015年、仁木町に魅せられた本間夫妻が創業した Domaine Bless は、「良いワインは、良いブドウから」をモットーにワイン作り

を行っています。品質にこだわり、13 品種のワイン用ブドウを混醸するフィールドブレンドを採用。北海道の風土と丁寧な手作業が生み出す、複雑で奥行きのある味わいが特徴です。また、同じ仁木町旭台にある naritaya も登場。蕎麦と日本ワインの店を営みながら、自ら育てたブドウを Domaine Bless で委託醸造し、ワイン造りを行っています。

本イベントでは、「記念日やお祝いなど、晴れの日に届けたいワイン」をコンセプトにした Domaine Bless の 5 種類のワインと、naritaya にとって新たな始まりを象徴する 2022 ヴィンテージ「Episode 1」を含む、全 6 種類の希少なワインをセレクションしました。

#### ワインリスト

- ・Domaine Bless | MUSUBI SPARKLING ~WASANBON~ [2022]
- ・Domaine Bless | Your Story [2023]
- ・naritaya | Asahidai 245 Blanc Episode 1 [2022]
- ・Domaine Bless | シャルドネ [2023]
- ・Domaine Bless | ITO ~糸~ [2023]
- ・Domaine Bless | MIYABI ~雅~ [2022]

#### 冬の後志管内を堪能するコースディナー



過去イベントの料理画像

ホテルレストラン「The Ball 小樽」では、後志管内の豊かな自然が育んだ食材をふんだんに使った、本イベント限定の特別コースをご用意しました。北海道の冬を代表する味覚「アンコウ」のムニエルをはじめ、余市産の鹿肉の赤身と、「幻の豚」と呼ばれるほど世界でも希少な最高品種である金華豚の脂身を贅沢に組み合わせた2種類の肉料理メインでご堪能いただけます。

さらに、「naritaya」でも使用されている、こだわりのそば粉を活かしたニョッキなど、素材の味わいを最大限に引き出した料理が並びます。「UNWIND HOTEL & BAR 小樽」の歴史ある建物の中で、幻想的な灯りに包まれながら、冬の後志の美食とワインの造り手の情熱が詰まったワインが生み出す、至福のマリアージュを心ゆくまでご堪能ください。

コース内容 ※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。

- ・小樽産 タラのブランドード
- ・チーズブルスケッタ
- ・余市産 ニシンのテリーヌ 和風ドレッシング
- ・naritaya の蕎麦粉と余市産インカのめざめのニョッキ 小樽地鶏ラギーソース
- ・積丹沖 アンコウのムニエル ブールノワゼットソース
- ・古平町 平田牧場 金華豚バラ肉のシノワ風 バルサミコソース
- ・余市産 蝦夷鹿モモ肉の低温ロースト ワサビクリームソース
- ・シェフ特製デザート

※余市町パン屋「ぱん処」のバゲット付き



#### イベント後も余韻に浸かれる宿泊プラン

イベント後にそのまま当ホテルにご宿泊いただける宿泊プランをご用意いたしました。歴史的建造物を大胆にリノベーションし、歴史と現代が融合する幻想的な空間の中で、特別な夜の余韻に浸りながらお部屋でお寛ぎいただけます。朝はハイティースタイルの朝食を The Ball 小樽にてお楽しみください。当イベント後も気兼ねなくワインやお酒を楽しみたい方、大切な人と特別な時間を過ごされたい方は、是非ご利用ください。

宿泊プラン予約: <https://bit.ly/416Ru8o> (チェックイン日を3月7日に指定し、宿泊プランをご確認ください。)

#### イベント概要

- ・日程:2025年3月7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:21名(先着順)
- ・金額:17,600円(税込)
- ・予約:完全予約制 <https://forms.gle/sXHUMRuQ7JRzaHvd9>

### Domaine Bless について

札幌で16年間検査技師として勤務していた本間裕康氏は、妻・真紀さんとともに国内外のワイナリーを訪れるうちに、栽培と醸造への情熱を抱き、果樹栽培が盛んな仁木町でワイン造りの可能性を感じ移住。2015年にぶどう栽培を開始し、「良いワインは良いブドウから」をモットーに、丹精込めた栽培を続けています。2018年から2年間の委託醸造を経て、2020年より自社醸造をスタート。アルザススタイルの混醸ワインや自然酵母による醸造にこだわり、北海道の風土と手作業の丁寧さが調和したワインを提供しています。また、ワイナリーにはぶどう畑を望む宿泊・飲食施設を併設し、訪れる人々がワインとともに北海道の美しい風景や食材を楽しめる空間を提供。旭台のワイン・ツーリズムをリードする存在として、多くのワイン愛好者から支持を得ています。



### naritaya について

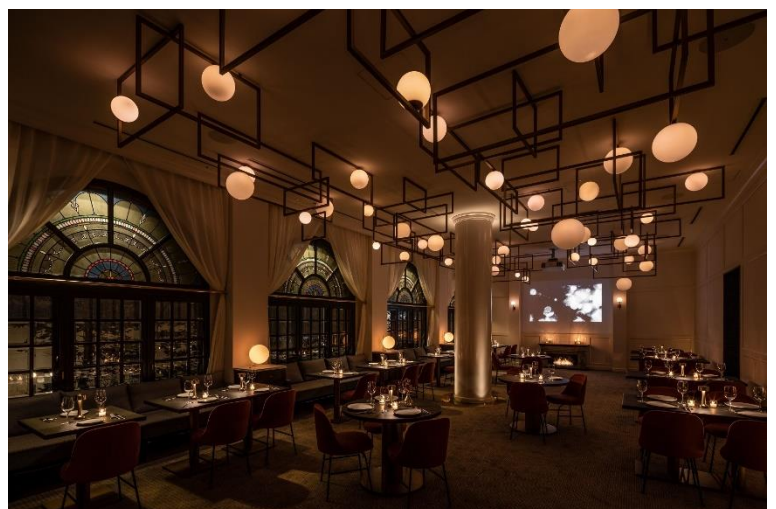
東京から北海道・仁木町旭台に移住した成田夫妻は、2019年より耕作放棄地を開墾し、ブドウ栽培を開始。「naritaya」という北海道産の石臼挽き蕎麦粉を使用した手打ち蕎麦と、日本ワインを楽しめるお店を運営しながら、2020年に自社畑で約800本のブドウを植え、2021年には200本を追加。化学肥料や除草剤を用いない栽培方法にこだわりながら、小規模ながらも質の高いブドウ栽培を続けています。自分たちで育てたブドウを同じく旭台にある「Domaine Bless(旧名ル・レーヴ・ワイナリー)」に委託醸造して、自然酵母によるワイン造りをおこなっています。



### 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ン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/unwindotaru/>

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