

8月10日 ピノ・ノワールを使用した 希少な北海道産ワイン 12種類を楽しむワイン会を開催

畑により異なる味わいとなるピノ・ノワールを原料とするワインの飲み比べと、
ワインとの相性を追求した和食・洋食のオードブルをお楽しみいただける少人数ワイン会です。

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 池田純久）では、2022年8月10日に「北海道産ワインのタベ～北海道産ピノ・ノワールの世界へようこそ」と題した、ワイン会を開催いたします。京王プラザホテル札幌では、SDGsの観点から北海道産の食材・酒類など北海道の個性的な魅力を“シリワール”と名付けて日頃から発信し、当社と地域双方の経済的価値やブランド力の向上に努めています。

北海道産ワインは、自然の魅力を活かした手作業による家族経営・小規模生産の生産者が多いのが特徴です。日本全国だけでなく、世界的にも評価され、需要が高まる一方で、入手困難なワインも多くあります。京王プラザホテル札幌では独自のコネクションを活かして、日頃より希少な北海道産ワインを入荷し、直営レストランや宿泊者様専用ラウンジなどで提供しています。



本イベントでは、同じ品種でも畑により異なる味わいとなるワインを、飲み比べてお楽しみいただけるよう、ピノ・ノワールを原料とした北海道産ワインを12種ラインナップいたしました。日本ワイナリーアワード2022（一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会）にて最高賞5つ星を獲得しているドメヌ・タカヒコをはじめ、半径400m以内に密集しながら、それぞれが異なる個性を表現しているタキザワイナリー、宮本ヴィンヤード、KONDOヴィンヤードなどのワインをお楽しみいただけます。

▶ イベント詳細

■開催日時： 2022年8月10日 19:00～21:00（18:30受付開始）

■料金： おひとり様15,000円（ワイン・料理・税・サービス料込）

■参加条件： 先着30名様限定

※ワクチン3回接種、又は開催日を含め3日以内のPCR検査による陰性証明のいずれかを当日ご提示ください。
発熱等の体調がすぐれないお客様には、ご参加をご遠慮いただきます。

■ご予約： 7月15日11:00よりご予約受付開始（ホテルHPにて）

■備考： ※ワインブースにてワインをお注ぎしますので、お好きなタイミングでお楽しみいただけます。
※生産者の参加は予定しておりません。
※仕入れ等の都合により、メニューは変更となる場合がございます。

ワインのラインナップ、料理メニューは2ページ目をご覧ください。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 加賀谷、遠山、吉田 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
ホテルHP
イベント詳細
ページ

■料理メニュー

北海道産の食材にこだわり、ワインとのマリアージュを追求しました。
 ワインの美味しさをさらに引き出す特別メニューをご用意いたします。

- ・ オードブルバリエ
 (昆布×鱈の押し寿司／知床ポークロース肉で造った自家製ハムのゼリー寄せ ほか)
- ・ 軽く炙ったサロマ黒牛のコンソメ煮と彩り野菜 ベアルネーズソースを添えて
- ・ チーズ盛り合わせ
- ・ 北海道産小麦のパン
 (塩昆布入りバター／エキストラバージンオリーブオイル／海洋深層水藻塩)

■ワイン ラインナップ

- | | |
|-------------------|--|
| <ド・モンティエユ> | ピノ・ノワール 豪 2018、ピノ・ノワール 驚 2019 |
| <北海道ワイン・田崎ヴィンヤード> | 田崎ヴィンヤード ピノ・ノワール 2017 |
| <富良野ワイン> | 富良野ワイン ピノ・ノワール 2019 |
| <宮本ヴィンヤード> | ヴィーニュ・シャンタント ピノ・ノワール 2018 |
| <KONDOヴィンヤード> | タブコプ・ピノ・ノワール 2018、スパークリング ピノ・ノワール 2014 |
| <ドメーヌ・タカヒコ> | ナナツモリ・ピノ・ノワール 2018、ヨイチノボリ・ロゼ・ド・ノワール 2020 |
| <イレンカ・ヴィンヤード> | イレンカ ピノ・ノワール 2019 |
| <ココ・ファーム・ワイナリー> | こことあるシリーズ 2017 ピノ・ノワール |
| <タキザワワイナリー> | タキザワワイナリー ピノ・ノワール 2020 |



▶KONDOヴィンヤード
 スパークリング ピノ・ノワール 2014



▶ドメーヌ・タカヒコ
 ナナツモリ・ピノ・ノワール 2018



ともに シリワールを育む広場

京王プラザホテル札幌では、生産者や地域とのつながり・信頼関係を生かし、
 ホテル従業員がもつ(べき)地域への愛着や愛情をもとに、一歩先の北海道の魅力を
 発信しております。地域内経済循環、さらには地域の持続的発展に貢献してまいります。



コンセプト詳細はこちら
 <ホテル HP>

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
 営業戦略室 企画広報担当 加賀谷、遠山、吉田 まで
 札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
 ホテル HP
 イベント詳細
 ページ