

2018年6月28日

次世代顧客をターゲットにしたイベントを開催

ドメヌ タカヒコの曾我貴彦氏をお招きしてのワイン会

限定20名様「母娘で楽しむ Domaine Takahiko メーカーズ ディナー」

京王プラザホテル札幌(中央区北5条西7丁目2-1、代表取締役社長 池田 純久)では、次世代顧客をターゲットにした「母娘で楽しむ Domaine Takahiko メーカーズ ディナー」を開催いたします。

京王プラザホテル札幌では、現在当社の抱える課題および10年先の将来を見据えた課題に対して、若い社員が中心となり部門を横断して改善に取り組む活動「Cross Functional Team」通称CFT活動をおこなっています。

現在当社が抱える課題として20代～30代の利用数が少ないこと。また当社の会員を年代別で見ると20代～30代の会員は全体の約20%と少ないことから京王プラザホテル札幌ではより幅広いお客様に支持されるホテルを目指してさまざまな施策をおこなっております。

この度、CFTが最近のマーケットを調査した結果、母娘の女性同士の旅行が人気があることがわかりました。背景には時間的・金銭的に比較的ゆとりのあるケースが多く消費行動が活発であることが挙げられます。この調査結果をもとにCFTよりお母様とお嬢様がいっしょに楽しんでもらえる企画提案があり今回このようなイベントを開催することとなりました。

今回のイベントにDomaine Takahikoの曾我貴彦氏をお招きしたのは、ここ数年日本ワインが世界的に注目を集めており中でもDomaine Takahikoは「日本ワイナリーアワード2018」において最高位の5つ星を受賞した日本ワインの先駆的存在として全国に名を馳せているワイナリーであること。そしてこのような素晴らしいワイナリーが北海道にあることを若い世代にも知っていただきたいことからこのようなイベントを企画いたしました。開催にあたり大変貴重な赤ワイン2種と白ワイン2種を今回のためにご用意いただきました。曾我貴彦氏とお話しを交えながらお母様とお嬢様にちょっと贅沢な時間を楽しんでいただけるイベント内容となっております。

「母娘で楽しむ Domaine Takahiko メーカーズ ディナー」

- 日 時:2018年8月7日(火) 19:00～21:00(受付18:30～)
- 会 場:22階/スカイバンケット<ベガサス>
- 料 金:おひとり様12,000円(ワイン・お料理・税・サービス料込)
- 定 員:20名様 ※定員になり次第受付終了いたします。
- 参加条件:母娘でご参加をお願いしております。※20歳以上の女性
- お料理:和食を中心としたお料理
- ご予約開始日:6月25日(月)9時より
- ご予約:011-271-9260
営業企画担当 平日9時～17時30まで

日本ワイナリーアワード 2018
最高位の5つ星を受賞



[ドメヌ タカヒコ]



長野県出身の曾我貴彦氏が余市町登地区で営むワイナリー。
有機栽培のピノ・ノワールを野生酵母・完全全房発酵で醸造する
ワインは、色調が淡く繊細ながら余韻が長く、旨みを伴う香味が
魅力。ピノ・ノワールを使った日本ワインの先駆的存在として全国
に名を馳せます。

ワインリスト

- ◇ナナ・ツ・モリブランドノワールM.V.
- ◇ナナ・ツ・モリピノノワール2016
- ◇ヨイチ・ノボリナカイブラン2016
- ◇ヨイチ・ノボリオ・リー2016

本件に関するお問い合わせ:京王プラザホテル札幌 営業企画担当 横山 加賀谷
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260