

Press Release

2023年2月9日

軽井沢マリオットホテル

ホテルソムリエと巡るように楽しむ、信州ワインバレー

ナガノ ワイン ディスカバリー スプリング

NAGANO WINE Discovery 2023 ～Spring～

軽井沢の春を祝う、華やかな香り広がる安曇野のワイン

期間：2023年3月1日(水)～5月31日(水)

場所：レストラン「Grill & Dining G」



イメージ

軽井沢マリオットホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：阿良山 伸昭）では、2023年3月1日(水)～5月31日(水)の期間、レストラン「Grill & Dining G」にて、軽井沢の春の訪れを香り豊かなワインと楽しむテイastingセット「NAGANO WINE Discovery 2023～Spring～」をご提供いたします。

「NAGANO WINE Discovery」では、その土地・年代ならではの個性が表れたワインを、ヴィニュロン（栽培醸造家）による思いとともに毎シーズンお届けしています。2023年は、近年ますます注目される信州のワインを、信州が誇る4つのワインバレーにスポットを当て、ソムリエがご紹介いたします。

2023年の第一弾となる春は、長野県のぶどう栽培発祥の地といわれる安曇野に広がる、日本アルプスワインバレーに着目。古くからぶどう栽培が盛んに行われているワインバレーの中でも、新鋭ワイナリーでありながら安曇野の土地に根差したワインを造る「ドメヌ・ヒロキ」より、はじめて自社で醸造された、華やかな香りと味わいの春らしい3本を当ホテルのJ.S.A.ソムリエ・エクセレンスが厳選しました。

ヴィニュロンのこだわりやテロワールを感じながら、四季ごとにワインバレーを巡る旅。だんだんと春めく軽井沢の空気とともに、NAGANO WINEの個性を楽しみ、お気に入りのワインに出会う、心満たされるひとときをお過ごしください。

■ 「NAGANO WINE Discovery 2023 ~Spring~」 について

信州にまたがる4つのワインバレーを、四季ごとに巡るように楽しむ「NAGANO WINE Discovery 2023」。第一弾は、長野県のぶどう栽培発祥であり古くからぶどう栽培が盛んな地域、安曇野に広がる日本アルプスワインバレーにフィーチャー。日照時間が長く水はけが良いことからワイン用ぶどうの栽培に適しているワインバレーの中でも、特にぶどう作りにこれ以上ない条件が揃った池田、中山間地に位置するワイナリー、ドメーヌ・ヒロキより、当ホテルソムリエが厳選した3本とともに、季節を感じるひとときをお過ごしください。レストランの信州食材溢れるディナーと合わせてお楽しみいただくのもおすすめです。



出典：NAGANO WINE オフィシャルサイト

ご提供ワイン

ドメーヌ・ヒロキより下記3種のワインをご提供いたします。

・ソーヴィニヨン・ブラン 2020

池田町で30年以上の栽培実績があり評価の高いソーヴィニヨン・ブラン。ブドウ由来の濃密な果実味に柑橘系のフルーツの香り、淡いフレッシュハーブのような若々しい香りと甘みも程よく、更に余韻も味わい深い一本。あっさりとした魚料理とも合わせやすいバランスのとれたワインです。

おすすめディナー食材：シナノユキマス、信州サーモン

・シャルドネ 2021

自社農園の厳選されたシャルドネのみを使用した、GI長野プレミアム*1として認定されたワイン。淡いはちみつレモンやカリン、フレッシュハーブの香りの中に少し香ばしさも感じられる香りと飲みごたえのある味わいが特徴。

おすすめディナー食材：福味鶏、蓼科豚フィレ肉

・メルロー・ジュピター 2020

Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2022*2において銀賞を受賞した、程よく熟した豊かな果実味と柔らかな酸味、控えめな渋みのバランスがとても良いワイン。淡いスパイスと瑞々しい赤い果実、そして控えめな樽の香りが絡み合い、脂身の少ない肉料理との相性は抜群。

おすすめディナー食材：信州プレミアム牛ロース肉



イメージ

*1 長野県内で生産される日本酒・ワインについて、その産地特性を明らかにし、生産基準を満たした商品を認定するもの。これにより、認定品のみが「長野、産であることを名乗ることができる。

*2 国産ぶどうを100%使用した「日本ワイン」を対象としたコンクール。日本ワインの品質や認知度の向上を図るとともに、それぞれの産地のイメージと日本ワインの個性や地位を高めることを目的とし、2003年から開催。

■「NAGANO WINE Discovery 2023～Spring～」概要

日程： 2023年3月1日(水)～5月31日(水)
内容： ドメーヌ・ヒロキより下記（グラス各1杯ずつ）
・ソーヴィニヨン・ブラン 2020
・シャルドネ 2021
・メルロー・ジュピター 2020
料金： 1名様 4,300円
場所： レストラン「Grill & Dining G」
時間： 11:00～20:30(L.O.)

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※記載のメニュー内容は変更になる場合がございます。

【ドメーヌ・ヒロキについて】

一年を通じて風通しが良く1日の寒暖差が大きい、そして斜面の畑地は水はけが良いワイン用ぶどう作りに適した条件が揃った大地、安曇野・池田に位置するワイナリー。昨年Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）で受賞したワインを筆頭に世界に誇る池田町のワインを生み出すべく、醸造責任者の内川雄一郎氏はその美しいテロワールを感じることが出来るワイン造りを目指す。ワイナリーとしては新鋭ながら長く栽培を行ってきた経験を活かし、丁寧なぶどう造りを行なっている。



【軽井沢マリオットホテル J.S.A.ソムリエ・エクセレンス 的場隆史】

2005年 J.S.A.認定ソムリエ、2017年ソムリエ・エクセレンス取得。ワイン産地として注目を集める数々の銘醸地でワインを学ぶ。長野県に20数年在住し、NAGANO WINEの可能性と魅力、そしてテロワールや造り手の思いを多くの人に知っていただくことを志しホテルソムリエに着任。長野県のワイン観光や地域の新たな産業にソムリエとして貢献することを目指す。



<ご予約・お問い合わせ先>

軽井沢マリオットホテル TEL：0267-46-6611 URL：<https://www.karuizawa-marriott.com>

■ホテルにおける新型コロナウイルス感染拡大防止のための取り組みについて

軽井沢マリオットホテルでは、新型コロナウイルスによる感染症への対策として、お客様ならびに従業員の健康と安全を第一に考え、またお客様に安心してホテルをご利用いただけるよう、徹底した感染対策を行っております。

【パブリックスペースの取り組み】

- ・ロビーやレストラン、化粧室等へのアルコール消毒液の設置
- ・ドアノブやエレベーター内のボタンなどお客様の触れる機会が多い箇所への定期消毒の強化
- ・レストランなど席と席の間隔を広げるなどソーシャルディスタンスの確保 など

【ホテルスタッフへの取り組み】

- ・検温など毎日の体調チェック、また、37.0度以上の発熱や体調が優れない場合は自宅待機
- ・体調不良時の行動基準と従業員の健康状態を管理する仕組みを導入 など

【お客様へのお願い】

- ・ご来館時のマスク着用、手指のアルコール消毒のご協力
- ・ご宿泊、レストランご利用時の検温実施 など

詳細はホテルWEBサイトをご覧ください。 <https://www.karuizawa-marriott.com/>

マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルーム ロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報はwww.MarriottHotels.comをご覧ください。また、[Facebook](#)や[Twitter](#) (@marriott) 、[Instagram](#) (@marriotthotels) でも情報を発信しております。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy® (マリオット ボンヴォイ) に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

(本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先)

軽井沢マリオットホテル 広報担当：吉住、谷口

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com