

## Press Release

2024年5月13日

### 軽井沢マリオットホテル

軽井沢唯一のワイナリー「軽井沢アンワイナリー」との初コラボレーション

ナガノ ワイン ディスカバリー サマー スパークリング ナイト

## NAGANO WINE Discovery～Summer Sparkling Night～

旧教会を活用したワイナリー見学と、スペシャルペアリングディナー

開催日：2024年7月7日(日)、14日(日)、21日(日)、28日(日)



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、2024年7月の毎週日曜日、軽井沢初のワイナリー「軽井沢アンワイナリー」とのコラボレーションで、ワイナリーツアー・テイスティングと、当ホテルシェフ渾身の信州産食材を用いたスペシャルペアリングディナーを楽しむイベント「ナガノ ワイン ディスカバリー サマー スパークリング ナイト NAGANO WINE Discovery ～Summer Sparkling Night～」を開催いたします。

その土地・年代ならではの個性が表れたワインを、ヴィニユロン（栽培醸造家）による想いとともにお楽しみいただく当ホテルの「NAGANO WINE Discovery」。今夏のイベントでは、ホテルから僅か10分程の地に2023年秋に誕生したばかりの軽井沢町内初のワイナリー「軽井沢アンワイナリー」とコラボレーションし、待望の軽井沢産ワインへ向けた生産者の想いや、そのこだわりの味わいに触れる一日をご体験いただけます。

ホテル到着後、まずは送迎にて「軽井沢アンワイナリー」へ。標高1,000mを超える冷涼な地で、古い教会を再活用して建てられた当ワイナリーは、軽井沢産ぶどう100%を用いた「軽井沢産ワイン」の醸造を目指して「軽井沢ワインプロジェクト」を進行中。期待のプロジェクトの展望を聞きながら、ツアーやテイスティングに加え、7月6日にオープン予定のショップでのお買い物もお楽しみいただけます。ホテルへお戻りいただいた後は、スペシャルペアリングディナーを。当ホテルシェフがこのイベントのために考案したディナーに合わせ、「軽井沢アンワイナリー」より2種のスパークリングワインの他、当ホテルのJ.S.A.ソムリエ・エクスセレンス・的場が厳選した千曲川ワインバレーのワイナリーより3種のワインをお楽しみいただけます。

ソムリエや生産者のこだわりに耳を傾け、軽井沢の未来を感じながら、信州のテロワールを堪能するひととき。厳選されたワインと共に、心満たされる一日をお楽しみください。

※テロワール：ワインに用いるぶどうや、農産物の味わいを左右する、その土地特有の個性のこと

ナガノ ワイン ディスカバリー サマー スパークリング ナイト  
**■ 「NAGANO WINE Discovery ～Summer Sparkling Night～」 について**

爽やかな夏の風が吹く軽井沢初のワイナリー「軽井沢アンワイナリー」とのコラボレーションイベント。7月の毎週日曜日限定で、ワイナリーへの送迎とツアー、テイスティングに加え、ホテルが誇る信州産食材との特別ペアリングディナーをお楽しみいただけます。軽井沢生まれの「軽井沢産ワイン」の醸造を目指す「軽井沢ワインプロジェクト」に期待を寄せながら、信州の美食とNAGANO WINEに酔いしれる一日をお過ごしください。



イメージ

**イベントスケジュール**

- 15：00 ホテルご到着
- 15：30 シャトルバス（ワンボックス）にて「軽井沢アンワイナリー」へ
- 15：45～ 「軽井沢アンワイナリー」見学、テイスティング、ワイナリーショップにてお買い物
- 17：00 「軽井沢アンワイナリー」出発
- 17：15 ホテルお戻り、ご休憩
- 18：30～ スペシャルペアリングディナー  
 ホテルシェフ梅津、及びホテルソムリエ的場によるお料理とワインのご紹介※



ワイナリー イメージ

※ホテルソムリエが不在の場合は、ホテルスタッフが担当いたします。

**ご提供ワインとスペシャルペアリングディナー**

軽井沢アンワイナリーより2種のスパークリングワインと、ソムリエが厳選した千曲川ワインバレーの3ワイナリーより3種のワインに合わせた、全5皿のディナーをご提供いたします。

※今回ご用意する軽井沢アンワイナリーのワインは、小諸市の畑で自社栽培されたぶどうを使用したワインです。



イメージ

• 軽井沢アンワイナリー

「ANNE MOUSSEUX（アン・ムスー）」

L'AVENTURE COMMENCE ICI（冒険はここから始まります）」

自社栽培のピノノワール、シャルドネ、ピノムニエをアッサンブラージュしたスパークリングワインです。ブレンド比率は、年ごとのぶどうの味わいによって決めています。

〔産地：小諸市〕

ペアリング：アミューズ 生ハム



イメージ

• 軽井沢アンワイナリー

「アンの泡 Branc de Noirs（ブラン・ド・ノワール）2021

Pour les femmes pétillantes（キラキラはつらつとした女性のために）」

自社栽培のピノノワールとピノムニエをシャンパーニュ方式で醸した、淡いピンク色の辛口スパークリングワインです。熟したりんご、イチジク、木イチゴ、ほのかな酵母由来のフレーバー。持続的に立ち上がるきめ細かな泡は、口にふくむとムース状に広がり、やわらかな心持ちにさせてくれます。〔産地：小諸市〕



イメージ

ペアリング：前菜 信州サーモンのマリネ

・千曲川ワインバレー「ファンキーシャトー」よりソムリエセレクトの白ワイン

脂の乗った長野県産の大イワナと相性の良い白ワインを「ファンキーシャトー」よりご用意いたします。

ペアリング：魚料理 長野県産大イワナのポワレ

・千曲川ワインバレー「小布施ワイナリー」よりソムリエセレクトの赤ワイン

ふっくらとした信州福味鶏のもも肉のグリルと相性の良い赤ワインを「小布施ワイナリー」からご用意いたします。

ペアリング：肉料理 信州福味鶏のもも肉のグリル

・千曲川ワインバレー「マンズワイン」よりソムリエセレクトの甘口ワイン

最後の余韻を楽しむために長野県東御市で作られたチーズとともに千曲川ワインバレーの甘口ワインとお楽しみください。

ペアリング：「アトリエ・ド・フロマージュ」より3種のチーズとドライフルーツ

■「NAGANO WINE Discovery ～Summer Sparkling Night～」概要

日程： 2024年7月7日(日)、14日(日)、21日(日)、28日(日) 各日15：00より

内容： ・「軽井沢アンワイナリー」ご見学、テイasting4種

＜テイasting予定ワイン＞

- ・スパークリングワイン アン泡 Blanc de Blancs
- ・白ワイン ANNE Lajeunesse (アン・ラジョネス)
- ・赤ワイン ANNE L'enfance (アン・ランファン)
- ・シードル ANNE CIDRE Dry (アン・シードル ドライ)

・スペシャルペアリングディナー

＜ワイン5種と、全5皿のペアリング＞

料金： 1名様 20,500円

時間： 15:00～21:00

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※お申込みは各回最大6名様までの先着順となります。それ以上の人数でのご参加をご希望の場合はご相談ください。

※当日のご参加も承りますが、予約状況によってご利用いただけない場合がございます。

※当イベント付きの宿泊プランも販売しております。詳しくは公式ホームページをご確認ください。

<https://www.karuizawa-marriott.com/>

【軽井沢アンワイナリーについて】

軽井沢でのワインぶどう栽培 ～140年の時を超えた「軽井沢産ワイン」というレガシー～

実は140年前、実業家の雨宮敬次郎氏が軽井沢でのワインぶどう作りに挑戦した歴史があります。1883年、雨宮氏は軽井沢の広大な土地にワインぶどうを植栽しましたが、冬の寒さで全滅し、ワイン事業をやむなく断念。しかしその後、雨宮氏は植林事業で成功し、今の自然豊かな軽井沢の基礎を築くことになりました。

私たちは、140年の時を超えた「軽井沢産ワイン」というレガシーを残そうと、決意を新たにしました。ぶどう栽培、ワインづくりへの参加者を募り、共に軽井沢産ワインの歴史を作っていきたいと思っております。



HINATA no  
TERRACE

ANNE WINERY

SINCE 2018

### ～今回のコラボレーションについて一言～

革新的なアイデアでホテル業界をリードする世界の Marriott ホテル様とのワインコラボレーションの機会を頂き大変光栄です。皆様へ70年の歴史ある旧教会に開設したワイナリーと、140年ぶりに挑戦する軽井沢ワインへの私たちの想いをご案内させていただきます。



軽井沢アンワイナリーオーナー 松村夫妻

### 【軽井沢 Marriott 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。



軽井沢 Marriott ホテル 的場隆史

### ～今回のイベントについて一言～

先日、私自身も軽井沢アンワイナリーでの苗植えに参加させていただきました。標高1,100mに植えられたぶどうが数年後に軽井沢産のワインとなり、皆様におすすめできる日を今から心待ちにしております。軽井沢ワイナリーの誕生のこの機会に是非お立ち寄りくださいませ。

### <ご予約・お問い合わせ先>

軽井沢 Marriott ホテル TEL：0267-46-6611 URL：<https://www.karuizawa-marriott.com>

### Marriott・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 Marriott・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。Marriott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](http://www.MarriottHotels.com)をご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)や[Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@marriotthotels)でも情報を発信しております。Marriott・ホテルは、Marriott・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® (Marriott 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](http://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 Marriott ホテル 広報担当：藤田

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：[press@karuizawa-marriott.com](mailto:press@karuizawa-marriott.com)