

Press Release

2023年9月22日

軽井沢マリオットホテル

シャトー・メルシャン 梔子ワイナリー × 軽井沢マリオットホテル

マリオット サロン イン かるいざわ

「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA vol.2」開催

ワインと食、アートを通して信州のテロワールを知るメーカーズディナー

開催日：2023年11月25日(土)



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11月25日(土)、シャトー・メルシャン ^{まりこ} 梔子ワイナリーとコラボレーションしたメーカーズディナーイベント「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA vol.2」を開催いたします。

信州ワインバレーにスポットを当て、季節ごとに厳選した長野ワインをご紹介している軽井沢マリオットホテル。第2回となる今回のイベントでは、長野県内の数あるワイナリーの中でも「ワールド ベスト ヴィンヤード 2023*1」に唯一選出された、日本を代表する「シャトー・メルシャン 梔子ワイナリー」とコラボレーションいたします。

秋も深まる当ホテルにご到着後、まずは梔子ワイナリーへ。ワイナリー長のガイドとともに、ワインからインスピレーションを受けた日本画の鑑賞や、限定ワインのテイスティングをお楽しみいただきます。ホテルにお戻り後は、ワインをテイスティングしながら、味わいや香りの印象を塗り絵で表現するワークショップを。自由な感性で捉えたワインの印象を、言葉ではなくアートで表現し、思い出としてお持ち帰りください。ご夕食は、当ホテルシェフ梅津がお贈りするこの日限定のメーカーズディナーをご用意。ワインと同じ土地で育った信州の食材にこだわり、ワイナリーで採れたぶどうやワインも用いて秋の色付きを表現した全8品のコースを、ペアリングワインとともにお召し上がりいただきます。

厳選されたワインを存分に味わい、ソムリエや醸造家、シェフとのコミュニケーション、そしてアート体験を通して美しい信州のテロワール*2を享受するひととき。当イベント限定のオリジナルテイスティンググラス付の宿泊プランもご用意しました。軽井沢で心満たされるご滞在をお過ごしください。

*1 ワインツーリズムに取り組む世界最高のワイナリーを選出するアワード。

*2 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。

■ 「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA vol.2」 について

メーカーズディナー

ワインと料理それぞれ、作り手のこだわりや蘊蓄に耳を傾けながらご賞味いただける特別ディナーをご用意。すべてのメニューに信州産食材を取り入れ、ワイナリーで採れたぶどうやワインを随所に使用。梶子の近隣の農場で作られたフロマーージュとの組み合わせなど、テロワールをテーマにしたコースで信州の風土を味わうひとときをお楽しみください。



【メニュー】

- ・アミューズ
長野県産シイタケとエスカルゴのオープン焼き
- ・オードブル
信州サーモンのミキュイ 秋ナスのプレッセ 長野県産鱒のいくら添え
- ・スープ
坊ちゃんカボチャのポターージュ
- ・ポワソン
シナノユキマスと彩り野菜のガトー仕立て
ワイナリーで採れたぶどう入りブルブランソース
- ・ヴィアンド
長野県産プレノワールのデクリネゾン 様々な味わいで
- ・ヴィアンド
信州プレミアム牛ロースのグリル
松茸のグリルと松茸入り信州茸のデュクセルと共に
- ・フロマーージュ
長野県産チーズ ワイナリーで採れたぶどうのセックと共に
- ・デザート
長野県産サツマイモのクレームブリュレ
バニラアイス添え ワイナリーで採れたぶどう入りのベリーソース

【ワインリスト】

- ・梶子のあわ シャルドネ&ソーヴィニヨン・ブラン
- ・梶子ピノ・ノワール2021（ワイナリー限定）
- ・梶子 ロゼ 2021
- ・北信左岸シャルドネ リヴァリス 2019
- ・北信右岸シャルドネ リヴァリス 2020
- ・梶子シラー 2019
- ・梶子 オムニス 2017

シャトー・メルシャン 梶子ワイナリー ワイナリーツアー

ワイナリー長 田村 隆幸氏がお案内する特別なワイナリーツアーでは、ワイナリーでしか味わうことのできない希少ワインのテイスティングや、同じ梶子の土地の中でもブロックごとの個性を感じられる同品種の比較テイスティングを。そして3つのワイナリーから生まれる最高峰のアイコンワイン造りの哲学を表現した日本庭園が描かれた日本画の鑑賞など、ワイナリーとワインの魅力を存分に味わえるひとときをお過ごしください。



テイastingワークショップ

梶子ワイナリーにある、3つのアイコンワインの個性を日本庭園に表現した日本画になぞらえて、梶子で作られた2種のワインをテイastingしながら受ける印象を“色”で表現する大人の塗り絵をご用意。言語ではない方法でワインの味わいや香りを表現することで、より感覚を研ぎ澄ませながら記憶に残していただけます。また他の方の作品との違いを見比べてみたり、ワインをご自宅で楽しみながら見返してみたり、さまざまな形でお楽しみいただけます。



■ 「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA vol.2」 概要

日程： 2023年11月25日(土)
内容： ・本プラン限定シャトー・メルシャン 梶子ワイナリー特別ツアー
・テイasting&ワークショップ
・メーカーズディナー

料金： 56,100円

定員： 20名様

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※5日前17時までの事前予約制です。定員に達し次第、予約受付を終了させていただきます。

【スケジュール】

13:00 ホテル集合、出発
14:00～16:00 ワイナリーツアー
17:00～18:00 テイastingワークショップ
18:30 メーカーズディナー

<当イベントご参加の方限定の特別宿泊プランをご用意しております>

今回のメーカーズディナーイベントにご参加の方限定でお楽しみいただける宿泊プランをご用意しております。イベントの後は、広々とした温泉露天風呂付プレミアルームでお寛ぎください。宿泊者特典として、当イベント限定のオリジナルテイastingグラスをプレゼントいたします。

■ 「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA vol.2」 付き特別宿泊プラン概要

日程： 2023年11月25日(土)泊
内容： ・ノースウイング温泉露天風呂付プレミアルーム（39㎡）でのご宿泊
・「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA vol.2」全行程
・レストランでブッフェスタイルのご朝食
・オリジナルテイastingグラス（宿泊者限定）

料金： 89,820円（2名1室ご利用時）

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。別途入湯税を申し受けます。

※5日前17時までの事前予約制です。定員に達し次第、予約受付を終了させていただきます。

【「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA」について】

日本の食やアートなど世界を魅了する文化を、森トラスト・ホテルズ&リゾーツ株式会社が運営するマリオットホテル（東京・富士山中湖・軽井沢・伊豆修善寺・琵琶湖・南紀白浜）の空間とサービスを融合させ、新たな文化交流の場を提供し、国内外に発信していくカルチャーイベント「MARRIOTT SALON」。軽井沢マリオットホテルでは、第1回目のワインメーカーズディナーイベントに続き、本物志向の知識人が集う軽井沢エリアにてこの土地ならではの質の高い体験をご提供いたします。

【シャトー・メルシャン ^{まりこ} 梶子ワイナリーについて】

「日本を世界の銘醸地に」をビジョンに掲げ、高品質な日本ワインを造り国内外へ情報発信をしていくことで日本ワイン産業の発展に貢献するシャトー・メルシャン。2019年に開設された梶子ワイナリーは、約30haにも及ぶ広大なぶどう畑に囲まれ、栽培から醸造まですべてを魅せるワイナリー。ワインツーリズムに取り組む世界最高のワイナリーを選出するアワード「ワールドベストヴィンヤード」で、日本で唯一、4年連続で選出されている。



～今回のコラボレーションについて～

シャトー・メルシャン 梶子ワイナリーでは地域との共生、自然との共生、未来との共生をコンセプトにぶどう栽培とワイン造りに取り組んでいます。360度見渡せるワイナリーでぶどう畑の景色を見ながらテイastingを楽しんでいただくところまでは、私たちワイナリーだけでお楽しみいただけるのですが、その後のアートとのワークショップ、そして、長野県の食材をつかった特別なお料理とのペアリングは今回のコラボレーションならではの内容で私も楽しみです。新しい文化交流の場で生まれる素敵なひとときをお過ごしください。（シャトー・メルシャン 梶子ワイナリー長 田村隆幸）

【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。



ひとこと：長野ワインの魅力を少しでも多くの方に広めたいという思いで日頃からワインをおすすめしておりますが、梶子ワイナリーの素晴らしいワインを存分に楽しんでいただける機会にしたいと思っています。

【軽井沢マリオットホテル シェフ 梅津充博】

1996年調理師専門学校卒業後、フレンチレストラン“クィーンベル”にて5年間経験を積み渡仏。ミシュラン一星の“プレ・オー・クレール”をはじめとする本場フランスのフレンチレストランで約2年間、料理への知識・経験を培う。帰国後、長野県内のホテルレストランやウエディング施設にて研鑽を積み、ルグラン旧軽井沢シェフに就く。2022年より軽井沢マリオットホテルに入社。翌年7月、軽井沢マリオットホテルシェフに就任、信州の素材、食文化を取り入れた料理を生み出す。



ひとこと：梶子ワイナリーとのコラボレーションということで、畑で採れたぶどうやワインを使用しております。いつも信州産の食材にこだわってメニューを考えていますが、とくに土地の魅力を体感していただけるひとときになれば幸いです。

<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>

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[X \(旧Twitter\)](#) (@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