

Press Release

2023年2月13日

軽井沢マリオットホテル

巡る季節を香りで感じる、新たなワイン体験
ナガノ ワイン ディスカバリー 2024
「NAGANO WINE Discovery 2024」開始

第一弾の Spring は、フレッシュな草花やフルーツの香りに着目

期間：2024年3月1日(金)～5月31日(金)

場所：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、2024年3月1日(金)より、レストラン「Grill & Dining G」にて、「NAGANO WINE Discovery 2024 ～Spring～」のご提供を開始いたします。

軽井沢が位置する長野県で作られたNAGANO WINEにフォーカスし、当ホテルのソムリエ・的場が自身でセレクトした3本をグラスでお楽しみいただける、「NAGANO WINE Discovery」。その地・その年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）の想いとともにお届けし、シーズン毎に様々な切り口でセレクトされたシリーズがご好評をいただいています。春から始まる2024年のテーマは、“香りと共に季節を巡るNAGANO WINE”。日本の四季を彩る旬の草花やフルーツ、スパイス等をイメージさせる、それぞれの季節にぴったりのNAGANO WINEをご提案いたします。

今年の第一弾となる「NAGANO WINE Discovery 2024 ～Spring～」では、若葉やいちご、チェリーやラズベリーなど、芽吹きの中春にふさわしいフレッシュな香りに着目。ワインの第一アロマと言われるブドウ本来の香りの中に、春らしい優しい香りを感じられるワイン3本を揃えました。ワイナリー限定且つ数量限定販売されている、「カーヴハタノ」の希少なワインをはじめ、ホテルソムリエが自ら足を運んで厳選したセレクションをグラスでお気軽にご堪能ください。

四季ごとの香りを感じ取る新たなワイン体験。だんだんと春めく軽井沢の空気とともに、長野が誇るワインの個性を楽しみながらお気に入りを見つける、心豊かなひとときをお過ごしください。

■ 「NAGANO WINE Discovery 2024 ～Spring～」 について

季節の移り変わりを香りで楽しむ「NAGANO WINE Discovery 2024」。第一弾となる春は、ベリー系をはじめとする赤い果実や柑橘など、フレッシュでチャーミングなイメージの香りを纏ったワインたち。とくにブドウ本来の溢れる果実味を保持して作られた「カーヴハタノ」の「ENSEMBLE ROUGE 2020」は、アンサンブルルージュや合わせる料理によってさまざまな味わいと表情をお楽しみいただけます。

春、夏は植物や果実を思わせるブドウ本来の香り、秋はナッツやキャンディのような醸造と発酵由来の香り、冬はキノコや落ち葉、ドライフルーツなど熟成・酸化由来の香りを。季節感あふれる香りに着目してご提供いたします。

ご提供ワイン

- ・シャトー・メルシャン 梔子ワイナリー
「梔子のあわロゼ」

陽当たりや降水量が高品質なブドウ栽培に適した梔子ヴィンヤードの赤ワイン用ブドウを使用した、辛口のスパークリングワイン。チェリーやラズベリーの香りとともに、豊かな果実感ときめ細かい泡がバランスよく感じられる一杯です。

- ・カーヴハタノ
「KURAKAKE spring CHARDONNAY 2022 - 鞍掛シャルドネー」

標高800mで日当たりの良い南斜面と水はけの良い堆積層の土に恵まれた東御市鞍掛産。清涼感と熟成感が両立する厚みのある白ワイン。柑橘やりんご、かりんの華やかな香りが広がり、幅広い料理と合わせられます。

- ・カーヴハタノ
「ENSEMBLE ROUGE 2020」

東御市鞍掛で果実味と厚みのある酸を保持して作られた、ロゼとルージュの間のワイン。軽やかで優しい口あたりと爽やかな酸味、そして心地よい旨味が広がり、プラムや梅などの赤い果実とクローブを彷彿とさせる香ばしく甘い香りが特徴です。



イメージ

■ 「NAGANO WINE Discovery 2024 ～Spring～」 概要

日程： 2023年3月1日(金)～5月31日(金)

内容： 以下のワインをグラス一杯ずつご提供

- ・シャトー・メルシャン 梔子ワイナリー「梔子のあわロゼ」
- ・カーヴハタノ「KURAKAKE spring CHARDONNAY 2022 - 鞍掛シャルドネー」
- ・カーヴハタノ「ENSEMBLE ROUGE 2020」

料金： 1名様 3,900円

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

《NAGANO WINE Discoveryとは》

信州の自然豊かな風土に育まれたNAGANO WINEにフォーカスし、当ホテルのソムリエ・的場がセレクトした3種ワインをグラスでお楽しみいただけるテイastingセット。2023年は信州が誇るワインバレーにスポットを当て、四季ごとに巡るようにご提案し、ご好評をいただきました。テイastingセット単体でのご注文だけでなく、レストランでご提供している料理やシチュエーションに合わせて、近年ますます注目される信州のワインをさまざまな切り口でご紹介しております。

【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想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。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>

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