

NEWS RELEASE



帝国ホテル

<https://www.imperialhotel.co.jp>

2018 年(平成 30 年)11 月 1 日

毎年数量限定で販売する
帝国ホテルのソムリエによるオリジナルブレンデッド白ワイン
きょうとう
「**峡東**」の新ヴィンテージを発売

提供開始：2018 年 11 月 3 日（土・祝）



帝国ホテル オリジナルブレンデッド白ワイン「峡東 2017」

帝国ホテルは、山梨県甲州市の勝沼醸造株式会社とタイアップを行い、当社のソムリエがブレンドを手掛けたオリジナルブレンデッド白ワイン「峡東（きょうとう）」の新ヴィンテージを、11月3日（土・祝）から数量限定で提供いたします。



「峡東」は日本のホテルから日本産のワインの素晴らしさを発信したいという思いで、勝沼醸造株式会社とのタイアップで製造し、開業125周年にあたる2015年から毎年秋に発売しています。洋食・和食を問わず合うワインとしてご好評をいただき、これまでにリリースした商品は発売から約半年で完売しています。

4回目のヴィンテージとなる「峡東2017」は、さらに華やかな香りとふくよかな味わいを持つワインになりました。柑橘類のような爽やかな香りと、ライチや白桃のようなフルーティーな香りを兼ね備え、辛口のすっきりした味わいと心地よい余韻が楽しめます。



新ヴィンテージの商品開発にあたっては、昨年に引き続き、ソムリエをはじめ、レストランやホテルショップで同商品の販売に携わるスタッフを中心に8名がワイン作りの現場に赴き、ブドウの笠がけ*作業や収穫作業に参加しました。

ブレンド作業には当社のソムリエが勝沼醸造に3度赴きテイस्टィングを重ね、ぶどうの良さが最大限引き出された原酒の樽を選択しブレンドを行いました。



スタッフによる笠がけ・収穫の様子

商品名である「峡東（きょうとう）」は、原材料となるブドウの畑が山梨県国中地方の峡東地区にあることに由来しています。

一般的に、甲州ワインはあらゆる料理に合わせやすい、包み込むような優しさを持っています。この甲州ワインの特性を存分に引き出した「峡東」は、かつおや昆布など和のうまみとも非常に相性の良いワインです。

商品の概要は次の通りです。

笠がけ*…降雨による水分からカビ菌の発生を避け、健全な果実を収穫するため、ぶどうの一房ごとに傘紙をかける作業。

■帝国ホテル オリジナルブレンデッド白ワイン「峡東（きょうとう）2017」 概要

販売開始 : 2018年11月3日(土・祝)より
提供店舗 : 帝国ホテル東京の館内の直営レストランおよびバー・ラウンジ
帝国ホテル大阪 23階 フランス料理「レゼゾン」、
中国料理「ジャスミンガーデン」、24階 鉄板焼「嘉門」
提供価格 : ボトル12,000円、グラス2,400円(消費税込、サービス料別)

----- *

販売場所 : 帝国ホテル 東京
本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」
帝国ホテル 大阪
2階 ホテルショップ
販売価格 : 7,000円(消費税込) ※販売中

----- *

限定本数 : 1,145本 ※完売次第終了
製造元 : 勝沼醸造株式会社

勝沼醸造株式会社について

1937年創業。甲州種に特化したワイナリーで、甲州種の年間仕込量が300トンを超えるなど、品質だけではなく生産量においても業界でトップクラスを誇ります。

2003年にフランスの国際ワインコンテスト「第9回ヴィナリーインターナショナル」で辛口甲州ワインとして初めて銀賞を受賞。ヨーロッパでも評価の高い「イセハラ」をはじめとした「アルガブランカ」シリーズを展開し、2004年からは特約店制度による限定流通をスタート。

また、2008年にはフランス・ボルドーで700年の伝統を誇る「シャトー・パプ・クレマン」と提携するなど、世界を舞台に甲州ワインの素晴らしさを広めるべく挑戦を続けています。