

# NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2017 年(平成 29 年)10 月 17 日

ご好評をいただいている  
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今年も発売

販売開始：2017 年 11 月 1 日（水）より



帝国ホテル オリジナルブレンデッド白ワイン「峡東 2016」

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ド白ワイン「峡東（きょうとう）」の新ヴィンテージを、11月1日（水）から数量限定で販売・提供いたします。



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ている「峡東」。開業 125 周年にあたる 2015 年に発売したオリジナルワインは、このたび 3 回目の新ヴィンテージを販売いたします。

新ヴィンテージの「峡東 2016」は、帝国ホテル東京と帝国ホテル大阪の直営レストランおよびバー・ラウンジ全店舗において提供するほか、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」ならびに帝国ホテル大阪 2 階ホテルショップで販売いたします。おかげさまで一昨年、昨年とも発売から約半年で完売いたしました。



新ヴィンテージ「峡東 2016」の商品開発にあたっては、新たな取り組みとして、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達もワイン作りの現場に赴き、ブドウの傘かけ作業や収穫作業に参加しました。

2016 年は雨が多く天候に恵まれなかったことも影響し、収穫量も減少するなど厳しい条件の中、当社のソムリエである伊藤 靖彦と鈴木 隆幸が勝沼醸造に赴き、何度もテイस्टینگ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。



写真：帝国ホテルスタッフによる傘掛け、収穫の様子

完成した白ワインは、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。洋食・和食を問わずおすすめできるワインとして、昨年は館内直営レストランの中でも、本館中 2 階のメインダイニング「レ セゾン」や本館 17 階の鉄板焼「嘉門」において好評でした。

なお、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、和のうまみとも非常に相性がよく、かつおや昆布などの食材を使用した料理との組み合わせにも好適です。

商品の概要は次の通りです。

## ■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）2016」 概要

販売開始 : 2017年11月1日（水）より

限定本数 : 1,100本 ※完売次第終了

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）

----- \*

提供店舗 : 帝国ホテル東京、帝国ホテル大阪の館内の直営レストラン  
およびバー・ラウンジ

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）

----- \*

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。