

NEWS RELEASE



帝国ホテル

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

2016 年(平成 28 年)10 月 28 日

帝国ホテルのソムリエが手掛けた
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

販売開始：2016 年 11 月 1 日（火）より



「峡東」の商品開発に携わった帝国ホテル 東京 ソムリエ
伊藤靖彦（写真・左）と李 哲三（写真・右）

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し、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）」を、11月1日（火）より数量限定で販売・提供いたします。



海外からのゲストを迎えるための迎賓館として1890年に開業した帝国ホテルは、以来、日本の優れた物産の紹介や文化の発信基地としての役割を担ってきました。一方、勝沼醸造は、「世界を舞台にしたワイン造り」を理念に掲げ、日本固有の甲州種のブドウを使ったワインを世界に広め、国際コンテストで受賞するなど、日本産ワインの評価を高めることに大きく貢献してきた甲州を代表するワイナリーです。

日本のホテルによって日本産のワインの素晴らしさを発信したいという両者の目的が一致したことから、昨年、開業125周年を機に最初のタイアップが実現し、第一弾の「峡東」はおかげさまで予測を上回る早さで完売いたしました。前商品のご好評を受け、このたび新たなヴィンテージとして第二弾を発売いたします。



第二弾となる「峡東」の商品開発にあたっては、昨年に続き当社のソムリエである伊藤靖彦と李哲三が直接、勝沼醸造に赴きました。3度にわたる訪問により、30以上の樽を吟味して原酒ワインを厳選する作業から始まり、甲州ワインならではのフルーティーさを前年よりもさらに引き出すために、樽の香りととのバランスにこだわってブレンドを重ねました。

完成した白ワインは、柑橘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味わいを兼ね備えており、同ソムリエが「昨年の峡東のよさを継承しつつ、一層軽やかで華やかな味わいが生まれました。果実のフレッシュさが広がり、後味に心地よい酸味と柔らかい苦みが余韻に残る」と評する、和食・洋食を問わずおすすめしたい商品に仕上がりました。

なお、商品名である「峡東（きょうとう）」は、今回のブレンドに用いた原酒ワイン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。

オリジナルブレンデッド白ワイン「峡東」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。

また 12 月 2 日（金）には、帝国ホテル 東京 本館中 2 階「レセゾン」において、峡東とともに楽しみいただくガラディナーを開催いたします。



商品ならびにガラディナー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）」 概要

販売開始 : 2016 年 11 月 1 日（火）より

限定本数 : 1,130 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 : 12,000 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。

■ガラディナー 概要

本館中 2 階のメインダイニング「レ セゾン」では、フランス人シェフ ティエリー・ヴォワザン（写真）による、和の食材を使用した現代フランス料理と「峡東」のマリアージュをお楽しみいただけます。

開催日時： 2016 年 12 月 2 日（金）17:30 より

場 所： 帝国ホテル 東京 本館中 2 階「レ セゾン」

料 金： 未定

協 賛： 勝沼醸造株式会社

