

NEWS RELEASE

心で迎える。
心をつなぐ。



125th
Anniversary



帝国ホテル

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

2015年(平成27年)10月26日

開業125周年記念商品

帝国ホテルのソムリエが手掛けた 当社初のオリジナルブレンデッド白ワイン きょうとう 「峡東」を発売

販売開始：2015年11月3日(火・祝)より



帝国ホテル初のオリジナルブレンデッド白ワイン「峡東」

帝国ホテル 東京は、開業 125 周年の記念商品として、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 2 名がブレンドを手掛けた当社初のオリジナルブレンデッド白ワイン「映東（きょうとう）」を、開業記念日にあたる 11 月 3 日（火・祝）より 840 本の数量限定で販売・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、勝沼醸造株式会社は、「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。

今回のタイアップは、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て実現しました。



商品開発にあたっては、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。華やかな香りを生み出すことに最もこだわった二人は、さまざまな畑から造られた原酒ワインのテイastingを重ねた後、幾通りものブレンド比率を、時間をかけて検証しました。

完成した白ワインは、香り高いだけでなく、味わいにおいても両ソムリエが「口に含んだ瞬間にフレッシュな果実味だけではなく、ボリューム感も感じられ、最後に旨味を伴った苦みの余韻が残る」と評する、奥深い商品に仕上がりました。

なお、商品名である「映東（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映東地区にあることから名付けられました。



勝沼醸造でのテイastingの様子
（奥：伊藤 靖彦／手前：李 哲三）



一般的に、甲州ワインは他の白ワインに比べて鉄分が少ないと言われており、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「峡東」に合わせる料理として両ソムリエが特におすすするメニューは、秋から冬は、きのこ料理やゆずを絞った料理、ポン酢と共に食す鍋料理などで、春は、春野菜の天ぷらなどです。

オリジナルブレンデッド白ワイン「峡東」は、本館1階ホテルショップ「ガルガンチュワ」で販売するほか、帝国ホテル東京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いたします。



商品の概要は次頁の通りです。



写真右から、勝沼醸造株式会社 代表取締役 有賀 雄二氏、ソムリエ 伊藤 靖彦、ソムリエ 李 哲三、勝沼醸造株式会社 専務取締役 有賀 裕剛氏、同社 取締役副社長 平山 繁之 氏

■ 開業125周年記念商品

オリジナルブレンド白ワイン「峡東（きょうとう）」概要

販売開始 : 2015年11月3日(火・祝)より

限定本数 : 840本 ※完売次第終了

販売場所 : 本館1階 ホテルショップ「ガルガンチュワ」

販売価格 : 7,000円 (消費税込)

----- *

提供店舗 : 帝国ホテル東京 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。ワイン専用品種を自社で栽培し、甲州種の年間仕込料が400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のワイナリーです。

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。