

【報道関係者各位】

CR-16-20

札幌国際観光株式会社

センチュリーロイヤルホテル

2016年8月1日

**センチュリーロイヤルホテル スカイレストラン「ロンド」
地産ワイン×地産料理で地域活性化
余市町・平川ワイナリー・平川敦雄氏を
迎えてワインメーカーズディナーを開催
2016年8月29日（月）開催**



センチュリーロイヤルホテル(総支配人：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目)は、2016年8月29日（月）にスカイレストラン「ロンド」において、平川ワイナリー（余市町）の醸造家・平川敦雄氏を迎え、余市で生み出された高品質なワインと料理を楽しむ「ワインメーカーズディナー」を開催いたします。ワインメーカーズディナーとは、醸造家がお客様の前にて直接、自分達が造ったワインを説明しながら料理とともに味わっていただく会のことです。当日は、この日のために特別にご用意させていただくフルコースと、そのコース料理1品1品に相性の良いワインをグラスにてご提供いたします。地産地消をテーマに地元・北海道の生産者の取組を応援している当ホテルが美食に寄り添うワインづくりを目指し、様々な方面から注目を浴びている平川ワイナリーのことを知り、このたびの企画を提案し、実現いたしました。

平川ワイナリーは、平川ファームと北海道ワインが共同で出資して、2015年2月に設立されました。「個性あるワインを畑で作る」をコンセプトに、園地の生態系を重視し、余市の気候風土を反映した高品質なワインづくりを目指しています。代表の平川氏は、フランスの農学部門で最難関校であるアグロモンペリエを日本人で唯一卒業。その後、有名ワイナリーでぶどう栽培やワイン醸造を数々経験し、帰国後はザ・ウィンザーホテル洞爺 ミシェル・ブラストーヤジャポンのシェフ・ソムリエも務めています。

同レストラン調理長の古川は「当レストランにとっても、平川ワイナリーにとっても初となる今回のメーカーズディナーにて、提供する料理とワインを通じて、ひとりでも多くの方に地元・北海道で頑張っている醸造家の取り組みと、そのワインのおいしさを知ってほしい」とコメントしております。開催概要は別紙の通りです。

【報道関係の方のお問い合わせ先】

センチュリーロイヤルホテル 営業企画室：蝦名(えびな)・大湯(おおゆ)

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

◆平川ワイナリー×スカイレストラン「ロンド」ワインメーカーズディナー 開催概要◆

本イベントでは、平川ワイナリーのワイン6種類とワインに合わせて調理長が考える特別ディナーをお楽しみいただきます。

■会場 スカイレストラン ロンド

■開催期間 2016年8月29日(月)

■開催時間 開場 18:30 食事開始 19:00

■料金 おひとり様 15,000円(特別ディナー、ワイン、税・サービス料込)

【メニュー内容】

古川調理長がワインに合わせて考案する、このイベントだけの特別ディナー

【ワイン内容】

(白)佐藤幸雄ポワレ グランド・キュヴェ 2015

この道60年の洋梨作りの名人、佐藤幸雄氏が育て上げてきたパートレットとブランデーワインの2品種から生まれた微炭酸のポワレです。香りは白桃やネクタリンの甘いアロマ、白い花のニュアンスがあり華やかです。アタックはソフトで、心地よい微発泡の刺激、爽やかな果実味と軽やかな酸味が感じられ、味わいの後半まで軽快な風味が持続します。洋梨の果実味が生き生きとしており、飲み飽きない口当たりと、上品なバランスのよさが魅力的です。白ワイン同様に醸造され、瓶内二次醗酵方式で醗酵由来の炭酸を閉じ込めて製品化しています。

(白)ピュルテ 2015

アルザスのリースリングのような個性を目指して誕生した白ワインです。乳酸醗酵や樽熟成を行わず、合計8ヶ月間シュールリーの状態で熟成させました。柚子やグレープフルーツ、アプリコットの果実香が主体で、白い花やフェネル、火打石のアロマが華やかです。味わいにはきれいな酸味と澄んだミネラル感が調和します。ワインにぴしっとした筋の通った垂直性があり、ピュア感、フレッシュ感、透明感が余韻まで持続します。品種個性を超越し、余市の大地の味わいを追求したいという思いから、品種名をあえて明記せず、「ピュルテ」(フランス語で精粋という意味)という酒質スタイルをブランド名にしています。

(白)平川敦雄ケルナー 2013

柚子やオレンジの様な柑橘系のアロマが主体で、火打石、爽やかなハーブ、華やかな白い花の香りが混ざり複雑な印象です。香りが凝縮していて、空気と触れ合う度に徐々にアロマが開いてきます。アタックにはギュッとつまったタイトな果実味と厚みのある酸味が感じられ、ミネラル感が愉しめます。爽やかさとヴォリューム感という相反するコントラストを有し、きれいな酸味とふよやかな口当たり、ピュアな酒質と長い余韻が持続します。これまでにはない余市の新たなケルナーの可能性を実感できる世界レベルの辛口白ワインです。

(白)平川ケルナーレジェールモンドゥー 2013

「レジェールモン・ドゥー」とはフランス語で「ほのかな甘味」という意味です。香りにはリースリングを連想させるアロマとブーケが混在し、かりんやオレンジ、アプリコットの種に近い部分、白い花、かすかにペトロールや燻製香があります。アタックはクリーンで、きれいな果実味とフレッシュ感、ジューシーさがバランスよく重なり、とても飲みやすいワインです。優しい甘さと爽やかな酸味のバランスが絶妙で、滑らかなテクスチャーと心地よいきれいな余韻をお楽しみになれます。平川敦雄ケルナー同様、新たな余市産ケルナーの可能性を感じさせる白ワインです。

(赤)藤城議ツヴァイゲルト 2014

余市町沢町にて65年間にわたって先進的農業者として励んでこられた藤城議氏の功績を讃えて誕生した特別キュベです。1326本限定品。藤城氏の約5ヘクタールの園地を受け継いだ平川ファームが、樹齢20年のツヴァイゲルトを丹念に栽培・選果し、16ヶ月の樽熟成を経て仕上げました。レッドカラントや木いちご、ブラックチェリーの豊かな果実香を有し、口当たりはしなやかなアタックからまるみが広がり、厚みのあるタンニンの骨格に支えられています。バランスのよいワインで、余市産ツヴァイゲルトの味わい深さを実感できるこだわりの一品です。

(白)藤城議シードルレゾンシエル 2015

藤城議氏が愛情を持って育ててきたリンゴを平川ファームが引き継ぎ、ふじ・ハックナイン・昂林(こうりん)の3品種から誕生した2015年ヴィンテージ限定のシードルです。香りはリンゴ由来の新鮮なアロマと醗酵香が主体となっており、スワリングするとリンゴの蜜や花、ほのかにブリオッシュのニュアンスがあります。アタックから率直なリンゴの果実味、微炭酸の要素と共に軽快な酸味の印象が主体となり、かすかなほろ苦さがコクとなっています。さっぱりとした辛口で、戻り香にはリンゴの生き生きとした風味があり、細かな澱も味わい深さを引き立てています。醗酵由来の微炭酸をそのまま封じ込めた素朴な味わいをお楽しみ下さい。

■備考

- ・50名様限定 ※完全予約制となります(定員になり次第、受付を終了いたします)。
- ・当日は平川敦雄氏も来店いたします。
- ・レストランを貸切でご用意するワイン会です。
ご相席ではございませんのでおくつろぎいただけます。
- ・ワインのコンディション、食材の仕入れ等の関係で内容を変更させて頂く場合がございます。

◆ご予約・お問い合わせ 011-221-3008 (スカイレストラン ロンド 直通)

◆平川ワイナリー

設立:平成27年2月12日

住所:余市郡余市町沢町201番地

代表者:代表取締役 平川敦雄

事業内容:ワイン、スパークリングワイン、フルーツワイン(シードル、ポワレ)の製造・販売

<http://hirakawawinery.jp/>

ザ・ウィンザーホテル洞爺ミシェル・ブラストージャパンでのソムリエ時代に余市産の白ワインを飲み、その品質の高さに惚れ込んで北海道でのワイン造りを志す。「余市のぶどうは香りも味も豊か。ここなら世界レベルのワインが作れると確信しました」。その後、寒冷積雪地でのぶどう栽培技術を学び、余市町内でも特に日照条件に恵まれた沢町の南向き斜面にてぶどう栽培を開始。土の状態もワインに影響することから「個性あるワインを畑で作る」をコンセプトに、生態系を重視し、余市の気候風土を反映した産地特有の味わいを追求しています。

◆平川敦雄（ひらかわ・あつお）



フランス農水省認定ワイン醸造士、技術士、ENSA 認定マスターオブサイエンス（ブドウ栽培学-ワイン醸造学）。ボルドー大学認定酒質鑑定技能試験 DUAD2007 年第 1 位。ザ・ウィンザーホテル洞爺ミシェル・ブラストーヤジャポンのシェフ・ソムリエ、北海道ワイン株式会社を経て、2014 年に株式会社平川ファーム、2015 年に株式会社平川ワイナリーを設立。北海道余市から本格的なワインづくりを目指している。

◆古川 浩気（ふるかわ・こうき）



札幌市出身。2013 年センチュリーロイヤルホテルに入社し、「スカイレストラン ロンド」の副調理長に就任。総調理長 金子厚に師事し研鑽を積む。「愛情のある料理」を信念に、素材を生かした繊細でぬくもり溢れる料理に定評がある。また、伝統の味を継承しながらも、新しい料理法や食材に積極的に挑戦し、「ロンドの味」に新たな魅力を創りだしている。2016 年 4 月、同レストランの調理長に就任。

《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

名 称	札幌国際観光株式会社 センチュリーロイヤルホテル
所在地	〒060-0005 札幌市中央区北 5 条西 5 丁目 2 番地
連絡先	TEL : 011(221)2121 FAX : 011(231)2538 URL : http://www.cr-hotel.com/
開 業	1973 年（昭和 48 年）5 月 10 日
代表取締役社長・総支配人	桶川 昌幸（おけがわ まさゆき）
施 設	地上 23 階・地下 3 階
客室数	300 室
収容人員	557 名
レストラン	「YUUYOO TERRACE SAPPORO」（ユーヨーテラス サッポロ） 「日本料理 北乃路」「スカイレストラン ロンド」 「ティーラウンジ フォンテーヌ」
宴会場	4 室 結婚式場（チャペル）
その他	スーベニアショップ、エステ、 衣裳室、写真室
駐車場	30 台収容（地下 3 階駐車場）

2016 年 7 月 31 日現在