

2024年6月7日

京王プラザホテル ニュースリリース
山形県高島ワイナリーのワインとフランス料理のマリアージュ
メーカーズディナー**「フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>×高島ワイナリー」**
2024年7月21日（日）44階/宴会場<アンサンブル>にて開催

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林 克昌）は、7月21日（日）に44階/宴会場<アンサンブル>にて1日限りの特別イベント、メーカーズディナー「フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>×高島ワイナリー」を開催いたします。



当ホテルは、1995年以来長年にわたり、山形県南部に位置する高島町と特産品のラ・フランスを使用したデザートフェアの展開など親交を深めてきました。高島ワイナリーは稲作やぶどうなど農業が盛んに行われている自然豊かな土地に、1990年に創設され、100年かけてでも世界の銘醸地に並ぶ「プレミアムワイナリー」になるという目標を掲げ、世界に比肩する品質を追求したワイン造りを行っています。この度、高島ワイナリーの醸造責任者松田旬一氏をお招きし、高島ワインの魅力についてお話しいたします。

本イベントでは、フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>の料理長戸澤昌之が高島ワイナリーのワインからインスピレーションを受け、山形牛やサクラマスなど、山形県産の食材を取り入れたフランス料理を、小さな一皿を何種類もお楽しみいただけるメニュー・デギュスタシオンでご提供いたします。高島ワイナリーを代表するシャルドネや、「インターナショナルワインチャレンジ2024」など数々の品評会で金賞を受賞したワイン、さらに高島ワイナリーよりこの日のためだけの秘蔵ワインも特別にご用意いたします。高島ワイナリーの醸造責任者のお話とともに、フランス料理とワインのマリアージュをご堪能いただける一日限りの特別なイベントとなります。

■特別イベント メーカーズディナー**「フレンチ&イタリアン<デュオ フルシェット>×高島ワイナリー」**

日 時：2024年7月21日（日） **要予約**
受付 17:30～
開始 18:00
場 所：44階/宴会場<アンサンブル>
料 金：1名様 35,000円（フランス料理、ワイン、
サービス料・税金込）
協 力：株式会社高島ワイナリー
予 約：ホームページまたはお電話にて



■株式会社高畠ワイナリー ゲストスピーカー プロフィール

松田 旬一氏
株式会社高畠ワイナリー
製造部リーダー

1979年生まれ45歳。1998年に高畠ワイン株式会社（現：株式会社高畠ワイナリー）に入社。2019年醸造責任者に就任。2023年には山梨大学ワイン科学士*1を修得。

中学から始めた陸上競技で国体入賞などのいくつもの輝かしい成績を残し、入社後も競技を続け30歳まで国体に出場。オリンピックを目指していた経験より、ワイン造りでも「世界に通用するワイン」を目指し、日々精進している。



※写真はイメージです。季節・天候、仕入れ状況により料理内容等が変更になる場合がございます。

イベントページ URL : <https://www.keioplaza.co.jp/event/takahata-winery>

◎お問い合わせ / レストラン予約（受付時間 10:00～20:00）
（03）5322-8151（直通）

*1 ワインの製造や品質管理といった高度な知識を持つ人を山梨大学が認定する制度。

ワイン科学研究センターHP : <http://www.wine.yamanashi.ac.jp/>

本件に関するお問い合わせ先：

株式会社京王プラザホテル 営業戦略室 企画広報 杉浦 陽子・安藤 直美・鈴木 亮太・松本 美季

〒160-8330 東京都新宿区西新宿2-2-1

Tel 03-5322-8010 Fax 03-3346-2479

www.keioplaza.co.jp