

2021年10月28日

## 京王プラザホテル ニュースリリース

 京王プラザホテル フィーチャー100  
 ～おもてなしの裏側にある、ちょっといい話～

京王プラザホテル（東京：西新宿、社長：若林克昌）は、今年開業 50 周年を迎えました。そこで、世界各国からお客様をお迎えし、心に寄り添うサービスを提供するホテルとして私達のおもてなしに秘められたエピソードをシリーズでお届けしてまいります。

## ■VOL. 81 2人のソムリエが想いを込めた、オリジナルシャンパン



1785 年創業、王妃マリー・アントワネットにも献上されたフランス最古のシャンパン・メゾンのひとつ、パイパー・エドシック。この歴史あるメゾンとのコラボレーションで誕生したのが、京王プラザホテル開業 50 周年記念オリジナルシャンパンです。

メゾンのシェフ・ド・カーブ（最高醸造責任者）であるエミリアン・ブティヤ氏とともにドザージュ※のブレンドを行い、オーダーメイドシャンパンを造り上げるという初のプロジェクトに抜擢されたのは、ソムリエの関 裕明と石黒和樹の2人。現地に赴き、複数のブレンド候補からオリジナルシャンパンにふさわしい味わいを見極めていく作業は、これまで体験したことのない緊張感とともに、とても有意義な時間だったと述懐しています。

ドラマが起きたのは、9 種類の候補から最終決定をする 2 回のブラインドテイस्टイングの時でした。2回ともまったく同じブレンドを 2 人が揃って選んだのです。それぞれが異なる感性やテイストをもつため、日頃よりおすすめワインに関して、ときに意見が割れたり、決定に時間を要することもしばしばあるなかで、京王プラザホテルが提供する味わいに 2 人が一致したブレンドを選んだことは大きな驚きでした。思わずお互いの顔を見合わせた彼らに、醸造責任者のブティヤ氏も驚きつつ「では、これにしましょう」と即決であったといいます。

さまざまな人々が集う、活気あふれる開かれた広場でありたいという「プラザ思想」をコンセプトに据え、京王プラザホテルらしい親しみやすい味わいを目指した 2 人のソムリエが、「酸味」とともに余韻のある豊かな「果実味」にこだわり「心から美味しい」と感じたブレンドで仕上げた「Piper-Heidsieck Essentiel by Keio Plaza Hotel（パイパー・エドシック エッセンシエル by 京王プラザホテル）」。半世紀にわたるご愛顧への感謝を込めた極上の一杯を、館内はもちろんご自宅でも、ぜひご賞味ください。

※ドザージュとは、スパークリングワインの澱引きの後に目減りした液量をリキュールを加えて補うとともに、糖度を調整することでシャンパンの味わいを決定づける工程。シャンパンの醸造において最も重要な工程のひとつといわれています。

「開業 50 周年記念シャンパン」について：[https://www.keioplaza.co.jp/event/50th\\_champagne](https://www.keioplaza.co.jp/event/50th_champagne)

本件に関するお問合せ先：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・小田 カ・川嶋 慶子・波多野 千恵子

〒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](http://www.keioplaza.co.jp)

