

Press Release

2024年7月25日

軽井沢マリオットホテル×マンズワイン×アトリエ・ド・フロマージュ

NAGANO WINE と絶品チーズを、紅葉色づくガーデンで

ナガノ ワイン ディスカバリー オータム ガーデン アペロ

NAGANO WINE Discovery～Autumn Garden Apéro～

NAGANO WINE に気軽に親しむ、生産者とソムリエのトークセッションも

開催日：2024年9月8日(日)、22日(日)、10月6日(日)、20日(日)



イメージ

軽井沢マリオットホテル（長野県北佐久郡軽井沢町、総支配人：阿良山伸昭）では、2024年9月と10月の隔週日曜日、千曲川ワインバレーに位置する小諸市でNAGANO WINEを生産する「マンズワイン」と、東御市で生まれ、軽井沢のショップでも絶大な人気を誇る「アトリエ・ド・フロマージュ」とのコラボレーションにて、紅葉のガーデンでNAGANO WINEとチーズのペアリングを楽しむ秋のイベント「^{ナガノ ワイン}NAGANO WINE ^{ディスカバリー}Discovery～^{オータム ガーデン アペロ}Autumn Garden Apéro～」を開催いたします。

その土地・年代ならではの個性が表れたワインを、ヴィニユロン（栽培醸造家）による想いとともにお楽しみいただく当ホテルの「NAGANO WINE Discovery」。紅葉が色づく秋は、同じ長野で生まれたテロワールを感じられる3種のワインと3種のチーズのペアリングを、気軽に楽しむガーデンイベントを実施いたします。

穏やかな秋風が流れるガーデンでご提供するのは、マンズワイン小諸ワイナリーが千曲川流域のテロワールを表現した「^{ちくまがわ}Chikumagawa」シリーズより、当ホテルのソムリエが厳選した3種のワインと、アトリエ・ド・フロマージュがこだわりを持っておすすめする、特徴溢れるチーズ3種のペアリング。当日は、マンズワイン小諸ワイナリーの森一馬氏と、ホテルソムリエ的場、及びホテルシェフ梅津による、NAGANO WINEをより楽しめるトークセッションもご用意しております。

美しい紅葉の中で、生産者の想いに耳を傾け、信州のテロワールをカジュアルに楽しむ秋の昼下がり。美味しいワインとチーズと共に、心満たされる一日をお楽しみください。

※テロワール：ワインに用いるぶどうや、農産物の味わいを左右する、その土地特有の個性のこと

■「NAGANO WINE Discovery ～Autumn Garden Apéro～」について

爽やかな風が吹く秋の軽井沢で、軽井沢マリオットホテル×マンズワイン×アトリエ・ド・フロマージュのコラボレーションによるカジュアルスタイルのガーデンイベント。9月・10月の隔週日曜日限定で、ホテル敷地内の木陰で長野産ワインとチーズのペアリングを気軽にお楽しみいただけます。清涼な秋風と空気を感じながら、軽井沢のショップでも人気のチーズとNAGANO WINEに酔いしれる秋の昼下がりをお過ごしください。



イメージ

ご提供ワインとペアリングチーズについて

マンズワイン 小諸ワイナリーの「Chikumagawa」シリーズより3種のワインと、アトリエ・ド・フロマージュより、ワインに合わせた3種のチーズプレートをご提供いたします。



チーズプレート イメージ

メニュー

・千曲川 シャルドネヴァン・ムスー ブリュット

千曲川流域のシャルドネの特徴を活かすために重厚感の出る瓶内二次発酵ではなく、フレッシュな果実本来のアロマを楽しめる「シャルマ方式」を採用し、耐圧タンク内でゆっくりと二次発酵させています。繊細できめ細やかな泡と果実の豊かな香り、爽やかな味わいのスパークリングワインです。



◎ペアリングチーズ：カマンベール(w/クラッカー)

こってりコクのあるクリーミーなカマンベール。若いころはクセが少なく食べやすく、熟成とともに深みのある味わいになり、うまみもしっかりのってきます。

・千曲川 龍眼 2021

「龍眼」は長野県で「善光寺ぶどう」とも呼ばれ、絶滅寸前の状態からマンズワインが蘇らせ、日本ワインの原料として育成した品種です。小諸ワイナリーの歴史とともに、マンズワインが深い想いを持って大切にしてきました。「龍眼」から造られたワインはすっきりとしたさわやかな酸味で、繊細で気品のあるワインです。



◎ペアリングチーズ：生チーズ(w/バゲット、ジャム)

アトリエ・ド・フロマージュ製品第一号のチーズで、熟成させないフレッシュで爽やかな酸味が特徴。ジャムや蜂蜜と合わせるとデザートにもなるチーズです。

・千曲川 ルージュ 2020

千曲川ワインバレー東地区で収穫されたぶどうを丁寧に醸造しアッサンブラージュした、千曲川流域の風土を表現するカジュアルな赤ワインです。幅広い食事に気軽に合わせられる軽やかな味わいで、これからワインを飲んでみようという方からワインがお好きな方まで幅広くお楽しみいただけます。外観は澄んだルビー色。ラズ



ベリーやチェリーの果実に、リコリスなどのハーブの香りを感じます。アタックは軽やかな果実味でドライ、ほど良い酸味とタンニンがバランス良くチャーミングな味わいが特徴です。

(GINAGANO 認証)

◎ペアリングチーズ：ココン(w/バゲット)

フランスのサン・マルスランを参考に小ぶりに作ったチーズ。若いものは酸味があり、熟成が進むとトロトロになるので、スプーンですくってお召し上がりいただくタイプです。

(ジャパンチーズアワード 2016「金賞・部門賞」受賞)

■「NAGANO WINE Discovery 2024 ～Autumn Garden Apéro～」概要

日程： 2024年9月8日(日)、22日(日)、10月6日(日)、20日(日)
内容： カジュアル ガーデンイベント、3種のワインとチーズのペアリング

<ワインリスト>

- ・千曲川 シャルドネ ヴァン・ムスー ブリュット
- ・千曲川 龍眼 2021
- ・千曲川 ルージュ 2020

<チーズ>

- ・カマンベール
- ・生チーズ
- ・ココン



イメージ

※ご提供ワイン及びチーズは都合により変更になる場合がございます。

料金： 1名様 5,000円

時間： 14:00～16:00

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。

※お申込みは各回最大12名様までの先着順となります。それ以上の人数でのご参加をご希望の場合はご相談ください。

※当日のご参加も承りますが、予約状況によってご利用いただけない場合がございます。

※当日イベント付きの宿泊プランも販売しております。詳しくは公式ホームページをご確認ください。

<https://www.karuizawa-marriott.com/>

※当日はグラスワイン1杯とチーズ1種のセットのみ、販売を行う予定です。詳しくはお問合せください。

<ご予約・お問い合わせ先>

軽井沢マリオットホテル TEL：0267-46-6611 URL：<https://www.karuizawa-marriott.com>

【マンズワイン小諸ワイナリーについて】

近年、その気候と風土がぶどう栽培の理想的な場所として注目される千曲川ワインバレー。1973年にマンズワインが開設した小諸ワイナリーは、この地で先駆的な役割を果たしている。浅間山や千曲川などの自然美、そして周辺には軽井沢などの観光地もあり、ワイナリー見学と合わせて楽しむことができる。敷地内には、日本屈指の樹齢を誇るシャルドネの古樹や、32品種が植えられた品種園、3,000坪の日本庭園などがある。さらにワイナリーの歴史を感じる地下セラーや、小諸眺望百景に選ばれたけやき並木など、さまざまな楽しみ方



MANN'S WINES

ができるのが特徴。

～今回のコラボレーションについて一言～

千曲川ワインバレーでワイン造りを始めてから、昨年2023年で50年を迎えました。私どもは長野の風土と気候を反映させたワイン造りを心がけており、そのワインを今回のNAGANO WINE Discoveryにてご提供できることは誠に光栄です。この機会に皆さまに、よりワインに親しみ楽しんでいただきたく、イベントにも参加させていただきます。皆様のお越しをお待ちしております。



マンズワイン 森一馬氏

【アトリエ・ド・フロマージュについて】

1982年、創業者松岡茂夫・容子夫妻の「カマンベールチーズを作りたい」という想いから生まれたアトリエ・ド・フロマージュ。信州東御市は日本のブルゴーニュと称されるほどチーズの本場フランスに似た風土を持ち、特に標高約900mの丘陵地帯南斜面に位置するアトリエ・ド・フロマージュは発酵食品製造に最適な環境として知られる。フランスから持ち帰り、日本で培ってきた確かな技術は、現在もチーズ工房スタッフに受け継がれている。近隣で搾った良質な生乳を基本とした原料の徹底管理にこだわり、他にはないアトリエ・ド・フロマージュならではの魅力を創造している。

Atelier de Fromage

～今回のコラボレーションについて一言～

創業者がフランスから持ち帰り、長年培ってきたアトリエ・ド・フロマージュの確かな技術は、今もチーズ工房のスタッフ一人ひとりに受け継がれています。恵み豊かで発酵食品を作るのに最適な信州の地で、近隣で搾った良質な生乳を使い丹精込めて作られた長野県産のチーズと同様に長野の地で作られたワイン。同じ地域が育むマリアージュをぜひお楽しみください。

※今回のイベントに塩川氏の登壇はございません。



アトリエ・ド・フロマージュ 塩川和史氏

【軽井沢マリオットホテル J.S.A.ソムリエ・エクセレンス 的場隆史】

2005年 J.S.A.認定ソムリエ、2017年ソムリエ・エクセレンス取得。ワイン産地として注目を集める数々の銘醸地でワインを学ぶ。長野県に20数年在住し、NAGANO WINEの可能性と魅力、そしてテロワールや造り手の思いを多くの人に知っていただくことを志しホテルソムリエに就任。長野県のワイン観光や地域の新たな産業にソムリエとして貢献することを目指す。



ソムリエ 的場隆史

マリオット・ホテルについて

世界65以上の国と地域において、600軒以上のホテルとリゾートを展開するマリオット・ホテルは、ゲストがリラックスし、マインドをクリアにし、新しいアイデアを引き出すお手伝いをしたり、旅行者のニーズを先読みすることで、ゲストにひらめきを与え自身のもつポテンシャルをフルに活かせるようにし、滞在中のあらゆる面を通して旅行というものを進化させています。マリオットはスタイル、デザイン、テクノロジーを融合した「グレートルームロビー」や「モバイルゲストサービス」を導入するなど、革新的なアイデアで業界をリードしています。詳しい情報はwww.MarriottHotels.comをご覧ください。また、[Facebook](https://www.facebook.com/marriott)や[Twitter](https://twitter.com/marriott) (@marriott)、[Instagram](https://www.instagram.com/marriotthotels) (@marriotthotels) でも情報を発信しております。

す。マリオット・ホテルは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラムであるMarriott Bonvoy®（マリオットボンヴォイ）に参加しています。Marriott Bonvoyは会員の皆さまに並外れたグローバルブランドポートフォリオやMarriott Bonvoy Momentsでの体験、そして無料ホテル宿泊に向けたポイントやエリートステータス昇格に向けた泊数獲得を含む、比類なき特典をお届けします。無料会員登録やプログラム詳細については、MarriottBonvoy.marriott.comをご覧ください。

（本件に関する報道関係の皆様からのお問い合わせ先）

軽井沢マリオットホテル 広報担当：藤田・手島

TEL：0267-46-6611 FAX：0267-46-6061 E-mail：press@karuizawa-marriott.com