

Press Release

2024年9月3日

軽井沢マリオットホテル×マンズワイン小諸ワイナリー×アトリエ・ド・フロマージュ

マリオットサロンインかるいざわ

「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA vol.3」開催

世界に認められた金賞ワインと金賞チーズを味わう、地産地消のメーカーズディナー

開催日：2024年11月9日(土)



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11月9日(土)、世界的にも有名なプレミアムワイン日本ワイン「ソラリス」シリーズで知られる「マンズワイン小諸ワイナリー」と、軽井沢にて絶大な人気を誇るチーズ専門店「アトリエ・ド・フロマージュ」とコラボレーションしたメーカーズディナーイベント「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA vol.3」を開催いたします。

季節に合わせて、ソムリエが厳選したNAGANO WINEをご紹介している当ホテル。ホテルシェフ梅津がお贈りする特別なディナーとともに、ワインとチーズのマリアージュに合わせて、生産者とのご交流もお楽しみいただける特別な一日をお届けします。

秋も深まるホテルにご到着後、まずはワイナリーへ。秋のシャルドネ畑や広大な日本庭園などをご見学の後は、「ソラリス」シリーズのテイastingをお楽しみいただきます。当イベントのために特別に、希少なバックヴィンテージワインとの比較試飲も*1。美しいワイナリーの景色と共に、至高の時間をお過ごしください。ホテルへお戻りの後は、この日限りのメーカーズディナーをご用意。ワインと同じ信州の食材にこだわり、アトリエ・ド・フロマージュのチーズを随所に用いた全7品のコースを、珠玉のワインペアリングとともにお召し上がりいただきます。特に、国際的なワインコンクールにて金賞（Grand Or）を受賞した「ソラリス 千曲川 信濃リースリング クリオ・エクストラクション 2021」と、世界的なチーズアワードで最高金賞（Super Gold Best16）を受賞した「翡翠（ブルーチーズ）」の金賞同志のペアリングセットは圧巻。世界のトップを極めた銘品同士のマリアージュをご堪能ください。

厳選されたワインを存分に味わい、ソムリエや生産者、シェフとのコミュニケーションを通して美しい信州のテロワール*2を享受するひととき。秋の軽井沢で、心満たされるご滞在をお過ごしください。

*1 当日のワインの状態により、別のアイテムのご試飲となる可能性がございます。

*2 テロワール：ワインに用いるブドウや、農産物の味わいを左右する、その土地特有の個性のこと。

■「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA vol.3」について

マンズワイン小諸ワイナリー ワイナリーツアー

長野県内の数あるワイナリーの中でも品質と革新性で際立つ存在である、「マンズワイン小諸ワイナリー」の森一馬氏のご案内する、特別なワイナリーツアー。地下セラーでのウェルカム・スパークリングワインから始まり、広大な日本庭園に移植された樹齢100年を超える「龍眼」種の古樹や、32品種のぶどう樹が見学できる品種園、樹齢40年を超える国内でも希少なシャルドネの畑などをご見学ください。プレミアムな「ソラリス」シリーズのテイस्टイングの他、本イベント限定で、現行ヴィンテージのワインと希少なバックヴィンテージワインとの比較試飲もお楽しみいただけます。ツアー後はワイナリーショップ限定のワインをご購入できるお時間も。ゆったりとした時間を過ごしなが、ワイナリーとワインの魅力を存分に味わえるひとときをお過ごしください。



ワイナリー イメージ

メーカーズディナー

作り手のこだわりを耳を傾けながらご賞味いただける、一夜限りの特別なディナーをご用意しました。全てのメニューに信州の食材を使用し、アトリエ・ド・フロマージュのチーズを随所に取り入れ、ワインとチーズ、信州食材のマリアージュをお楽しみいただけるメニューとなっております。アミューズからデザートまで、全7品とワイン5種のペアリング。信州のテロワールを味わう至福の時間をご堪能ください。ゲストには、マンズワインより代表取締役社長の島崎氏とアトリエ・ド・フロマージュよりチーズ製造・熟成責任者の塩川氏が登場予定。お二人によるトークもお楽しみいただけます。



イメージ

【メニュー】

◆アミューズ～秋のシンフォニー～

栗のリゾット、キノコのフラン、干し柿生チーズとクリームチーズ、ナスのピューレ

<ペアリングワイン>ソラリス 千曲川 シャルドネメトッド・トラディショナル ブリュット・ナチュラル 2017

<アトリエ・ド・フロマージュより>生チーズ

◆前菜

クリームチーズと信州サーモンとナスのプレッセ 長野産塩麴入り生チーズ

<ペアリングワイン>同上

<アトリエ・ド・フロマージュより>同上

◆温前菜

信州産りんごと鴨のシャルロット仕立て 燻製硬質チーズのチップ添え

<ペアリングワイン>ソラリス 千曲川 メルロー 2020

<アトリエ・ド・フロマージュより>プチ燻製硬質チーズ

◆魚料理

信州サーモン、天使の海老とキノコのホイル焼き 国産松茸とチーズの香り

<ペアリングワイン>ソラリス 千曲川 シャルドネ 2023

<アトリエ・ド・フロマージュより>同上



肉料理 イメージ

◆肉料理（1st Viande）

長野県産プレノワールのガランティーヌブルーチーズのクリームソース

<ペアリングワイン>同上

<アトリエ・ド・フロマージュより>ブルー

※モンドリアル・デュ・フロマージュ2015において最高金賞（Super Gold）受賞

◆肉料理（2nd Viande）

国産牛サーロインとフォアグラのミルフィーユ ロッシーニ仕立て カマンベールチーズのベニエ添え

<ペアリングワイン>ソラリス マニフィカ 2017

※ヴィナリ国際ワインコンクール2024 金賞（Grand Or）受賞（日本ワインの赤ワインで初）

<アトリエ・ド・フロマージュより>カマンベール

◆金賞ペアリングセット

<ペアリングワイン>ソラリス 千曲川 信濃リースリング クリオ・エク
トラクション 2021

※ヴィナリ国際ワインコンクール2023 金賞（Grand Or）、

同コンクール甘口部門 部門最高賞（La Palmes des Vinalies）受賞

<ペアリングチーズ>翡翠（ブルーチーズ）

※ワールド・チーズ・アワーズ 2021 最高金賞（Super Gold Best 16）受賞



ペアリングセット イメージ

◆デザート

アトリエ・ド・フロマージュの生チーズを使ったフロマージュブランのパフェ モンブラン仕立て

【スケジュール】

13:00	ご集合・ホテル出発
13:40～16:00	ワイナリーご見学・ご試飲
16:00	ワイナリーご出発
16:40	ホテル着
18:00～20:30	メーカーズディナー

■「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA vol.3」付き特別宿泊プラン概要

- 日程： 2024年11月9日(土)泊
- 内容：
- ・本プラン限定マンズワイン小諸ワイナリー 特別ツアーとテイスティング
 - ・メーカーズディナー
 - ・ノースウイング温泉露天風呂付プレミアムルーム（39㎡）でのご宿泊
 - ・レストランでbuffetスタイルのご朝食
 - ・オリジナルテイスティンググラス

料金： 1名様92,390円（2名1室ご利用時）

※上記料金はサービス料・消費税込みの料金です。別途入湯税を申し受けます。

※5日前17時までの事前予約制です。定員に達し次第、予約受付を終了させていただきます。

※最少催行人数(8名)に満たない場合はイベントを中止とさせていただきます。

※「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA vol.3」のみのご参加も承っております。詳しくはお問い合わせください。



ノースウイング温泉露天風呂付プレミアムルーム イメージ

【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ができるのが特徴。



～マンズワイン株式会社代表取締役社長 島崎大氏より一言～

信州の食材にこだわり、マンズワイン小諸ワイナリーで醸されたワインとのマリージュをお楽しみいただける軽井沢マリオットホテル様でのメーカーズ・ディナー。今回は、昨年・今年と2年続けてフランスの難関コンクール「ヴィナリ国際ワインコンクール」にて最高賞に輝いた「信濃リースリング・クリオ・エクストラクション 2021」、「マニフィカ 2017」を筆頭に、当社ソラリスの真髄を堪能できる豪華な内容です。どうぞご期待ください！



マンズワイン株式会社
代表取締役社長 島崎大氏

【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、他にはない魅力を創造している。

Atelier de Fromage

～アトリエ・ド・フロマージュ チーズ製造・熟成責任者 塩川氏より一言～

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ージュをぜひお楽しみください。



株式会社アトリエ・ド・フロマージュ
チーズ製造・熟成責任者 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着任。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。

～ソムリエより一言～

長野ワインの魅力をより多くの方に知っていただきたいという願いを込めて、日頃からゲストの皆様にはワインをおすすめしています。今回は、国際的にも評価されているマンズワイン様のプレミアムワインとアトリエ・ド・フロマージュ様の深い味わいのチーズのペアリングにより、両者の魅力を存分に感じていただける機会にしたいと考えています。



【軽井沢マリオットホテル シェフ 梅津充博】

1996年調理師専門学校卒業後、フレンチレストラン"クィーンベル"にて5年間経験を積み渡仏。ミシュラン一つ星の"プレ・オー・クレール"をはじめとする本場フランスのレストランで約2年間、フランス料理への知識・経験を培う。帰国後、都内のレストランや万平ホテル、長野県内のホテルレストランやウエディング施設にて研鑽を積み、ルグラン旧軽井沢シェフに就任。2022年より軽井沢マリオットホテルに入社。翌年7月、軽井沢マリオットホテルのシェフに就任、信州の素材、食文化を取り入れた料理を生み出す。

～シェフより一言～

今回のコラボレーションにあたり、長野産のワインとチーズ、信州の豊かな食材を最大限に引き立てるメニューを考えました。信州産の食材にこだわりながらも、長野産のワインとチーズのマリアージュを通じて、信州の魅力を最大限にお楽しみいただけるひとときをご提供できれば幸いです。



<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>

【「MARRIOTT SALON in KARUIZAWA」について】

日本の食やアートなど世界を魅了する文化を、森トラスト・ホテルズ&リゾート株式会社が運営するマリオットホテル（東京・富士山中湖・軽井沢・伊豆修善寺・琵琶湖・南紀白浜）の空間とサービスと融合させ、新たな文化交流の場を提供し、国内外に発信していくカルチャーイベント「MARRIOTT SALON」。

軽井沢マリオットホテルでは、昨年第2回目のワインメーカーズディナーイベントに続き、本物志向の知識人が集う軽井沢エリアにてこの土地ならではの質の高い体験をご提供いたします。

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](#)や[X](#)(旧Twitter) (@marriott)、[Instagram](#) (@marriotthotels) でも情報を発信しております。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