

2023年10月19日

報道関係各位

株式会社ホテルグランヴィア大阪

**鉄板焼「季流」 新旧2名の料理長が日本ワインの魅力を引き出す
食の宴～「SUNTORY FROM FARM」 日本ワインの夕べ～
イベントを開催**

SUNTORY FROM FARM×シェフ黒田&シェフ福山の饗宴

開催日：2023年11月12日（日）

株式会社ホテルグランヴィア大阪（大阪市北区梅田3-1-1：代表取締役社長 森本昌弘）は、サントリー株式会社が展開する日本ワイン「SUNTORY FROM FARM」と、鉄板焼「季流」の歴史を作り上げてきたシェフとその味を受け継ぐ新シェフの2名が手がける特別メニューとのペアリングを楽しめるイベント「食の宴～「SUNTORY FROM FARM」 日本ワインの夕べ～」を開催いたします。

今回のイベントでは、「日本の風土の中で作り手の技術と愛情によってぶどう畑からつくられているお酒」という日本ワインの魅力を発信するブランド「SUNTORY FROM FARM」のワインをご用意いたします。当日は、ゲスト講師としてサントリー株式会社ソムリエ 松本典之氏を招聘し、日本ワインの魅力を余すところなく語っていただきます。

そのこだわりの日本ワインに合わせるのは、フレンチスタイルの鉄板焼コースです。ワインそれぞれの風味や味わいに合わせ、2名のシェフが特別メニューをご提供します。鉄板焼「季流」を経験し、2023年6月にホテルヴィスキオ尼崎の総料理長となった黒田は、和柑橘の香りを感じる辛口白ワインに合わせて、ズワイガニとフルーツトマトに柑橘ジュレを添えた冷前菜をご用意します。黒田から味を受け継ぎ、新シェフに就任した福山は、華やかな香りが広がる赤ワインに合わせ、新鮮な活け鮑の鉄板焼を肝のソースで仕上げます。メインの肉料理は、焼き手の華麗な技で絶妙に焼き上げる神戸牛サーロインと熟成した豊かな味わいの赤ワインとのマリアージュをお楽しみいただけます。

厳選されたワインと、一夜限りの豪華ディナーとのペアリングをぜひご体験ください。



（左）ホテルヴィスキオ尼崎 総料理長 黒田
（右）ホテルグランヴィア大阪 鉄板焼「季流」料理長 福山



「SUNTORY FROM FARM」
登美 赤 2017

詳細は以下の通りです。（価格には税金・サービス料が含まれております。）

【20名様限定】食の宴～「SUNTORY FROM FARM」日本ワインの夕べ～ 概要

開催日時：2023年11月12日（日）

〔受付〕17：45／〔開宴〕18：00

開催場所：19階 鉄板焼「季流」

販売価格：お1人様 35,000円

ご予約：店頭またはお電話にて承ります。

TEL：06-6347-1438（直通）



メニュー内容

◆お料理内容

【先付：シェフ福山】ご挨拶の一皿

【冷前菜：シェフ黒田】ズワイガニとフルーツマト 柑橘ジュレ

【温前菜：シェフ福山】フォアグラのプランチャー リンゴと紅はるかのタルトタタン風

【魚料理：シェフ黒田】赤甘鯛の鱗焼き ロックフォールソース

【活け物：シェフ福山】活け鮑のプランチャー 蛤香る肝ソース

【肉料理】神戸牛サーロイン

【御食事】生姜の香る鮭茶漬け・お味噌汁・香の物

【デザート】パティシエ特製デザート

【お飲み物】コーヒー・紅茶 又は ハーブティー

◆日本ワイン

1. SUNTORY FROM FARM 津軽シャルドネ&ピノ・ノワールスパークリング 2020 グリーンエチケット
滑らかに広がるりんご系の果実感と、日本らしい落ち着きのある酸味の辛口スパークリング。
2. SUNTORY FROM FARM 登美の丘 甲州 2021
夏ミカンやはっさくなど、酸味のある和柑橘の香りを感じる辛口白ワイン。
3. SUNTORY FROM FARM 高山村 シャルドネ 2021
洋梨の果実感に引き締まった柑橘の酸味で、凝縮感のある味わいの辛口シャルドネ。
4. ジャパンプレミアム デュオ ダミ スペシャル アッサンブラージュ 2016
口当たりは上品な酸味、そして花のような華やかな香りが広がるエレガントな味わいの赤ワイン。
5. SUNTORY FROM FARM 登美 赤 2017
黒紫系の果実や松やになどの多層的な香り、熟成した豊かな味わい。圧倒的存在感を誇る逸品。

【ゲスト講師】サントリー株式会社ワインカンパニーワイナリー事業部 ソムリエ 松本 典之氏について



ホテルのフレンチレストランで勤務し、2003年よりソムリエのキャリアが始まる。コミソムリエコンクールファイナリストや、シガーマネジャーを取得。2010年にサントリーワインに入社後、日本ワイン検定1級、サントリー日本ワインアンバサダーを取得し、天皇即位の礼 晩餐会のワインサービスを担当するなど、日本のワインの魅力を伝えるため、精力的に活動している。

ホテルヴィスキオ尼崎 総料理長 黒田 一義（くろだ かずよし）

1989年ホテルグランヴィア大阪に入社し、各レストランにて料理長として勤務。季流を経験した後、2023年6月にホテルヴィスキオ尼崎の総料理長となる。

第22回大阪司厨士協会料理コンクール優勝、第4回JR西日本ホテルズコンテスト優勝などの経験を活かし、こだわりの食材を使った繊細な料理に仕上げる。

**鉄板焼「季流」料理長 福山 篤史（ふくやま あつし）**

フレンチを中心に、数々の洋食レストランで料理の腕を磨き、2004年ホテルグランヴィア大阪に入社。

あらゆるジャンルで得たエッセンスと独創的なアイデアを集結し、鉄板焼きの醍醐味である、素材の味を最大限に活かした料理を提供する。

JR西日本ホテルズが加盟する会員プログラムについて

JR西日本ホテルズでは、全国のJRホテルグループのご宿泊料金の割引など、対象ホテル・レストランがより便利にお得にご利用いただける『JRホテルメンバーズ』と、JR西日本グループの鉄道やショッピングで様々なサービス、特典が受けられる『WESTERポイント』の2つの会員プログラムに加盟しています。どちらも入会金・年会費は無料で、たまったポイントは、対象施設にてご利用いただけます。詳しくは、下記のQRコードよりご覧ください。

**■このリリースに関するお問い合わせ先**

株式会社ホテルグランヴィア大阪マーケティング部 TEL：06-6347-1432 FAX：06-7220-3403
担当者名 藤川 春菜 E-mail: h_fujikawa@hgo.co.jp / 田中 七瀬 E-mail: n_tanaka@hgo.co.jp

■一般の方のお問い合わせ先

ホテルグランヴィア大阪 鉄板焼「季流」 TEL：06-6347-1438