

報道関係各位

2023年11月15日

株式会社ホテルグランヴィア大阪

想いをつなぐ日本ワインと絆を紡ぐフレンチシェフ2名が贈る
「メーカーズディナー～情熱のトライアングル～」
グランポレール×シェフ塩貝×シェフ岸本の共演
フレンチレストラン「フルーヴ」：2023年12月10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、サッポロビール株式会社が展開する日本ワイン「グランポレール」と、フレンチレストラン「フルーヴ」の歴史を作り上げてきたシェフとその味を受け継ぐシェフの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「メーカーズディナー～情熱のトライアングル～」を開催いたします。

今回のイベントでは、日本の風土が生み出す土壌と、自然が育むぶどうという奇跡に敬意を表し、真摯に向き合い完成したワイン、フランス語で「偉大」を意味する「グラン」と「北極星」を意味する「ポレール」から名付けられた「グランポレール」をご用意いたします。当日は、ゲスト講師としてグランポレールアンバサダーの大越基裕氏を招聘し、ワインの素晴らしさと、料理とのペアリングの魅力を語っていただきます。

グランポレールのワインに合わせるのは、フレンチレストラン「フルーヴ」の新・旧2名のシェフが織りなす特別なコラボレーションメニュー。シェフ塩貝は、華やかな柑橘系の香りと酸味と甘味が調和した『岡山マスカット・オブ・アレキサンドリア＜薫るブラン＞2021』に合わせて、「雲子のムニエル 瀬戸内レモンで酸味を効かせた焦がしバターのソース」をご用意します。シェフ岸本はフレッシュな酸味と塩味を感じる『余市ピノ・ノワール ブラン・ド・ノワール＜トラディショナル・メソッド＞2020』に合わせて、「河豚のデクリネゾン～3種の調理法で～」をご用意します。メインの料理「国産牛タンのラグー 大阪大源味噌の香りをしのばせて」は、グランポレールのフラッグシップ『メリタージュ 2017』とのマリアージュをお楽しみください。

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この機会にご体験ください。



（左）シェフ 塩貝 龍太
（右）シェフ 岸本 一完



グランポレール
余市ピノ・ノワール ブラン・ド・ノワール
＜トラディショナル・メソッド＞2020

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。）

【30名様限定】「メーカーズディナー～情熱のトライアングル～」 概要

開催日時：2023年12月10日（日）

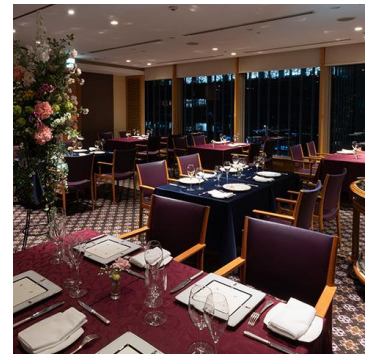
〔受付〕17:00／〔開宴〕17:30

開催場所：19階 フレンチレストラン「フルーヴ」

販売価格：お1人様 28,000円

ご予約：店頭またはお電話にて承ります。

TEL：06-6347-1437（直通）



◆メニュー内容

【先付】金目鯛の昆布ベとワサビ風味のクレーム キャビア添え

【冷前菜】シェフ岸本 河豚のデクリネゾン ～3種の調理法で～

【温前菜】シェフ塩貝 雲子のムニエル 瀬戸内レモンで酸味を効かせた焦がしバターのソース

【スープ】シェフ岸本 毛蟹のビスクと柚子香るロワイヤル

【メイン1】シェフ塩貝 国産牛タンのラグー 大阪大源味噌の香りをしのばせて

【メイン2】シェフ岸本 近江鴨の炭焼きと季節のお野菜 トリュフ風味のジュ

【デザート】苺とショコラ

【ミニアルディーズ】小菓子

【お飲み物】コーヒー又は紅茶

◆サッポロビール株式会社「グランポレール」の日本ワイン

1. 余市ピノ・ノワール ブラン・ド・ノワール<トラディショナル・メソッド>2020

余市の冷涼さによってもたらされるフレッシュさと、瓶内二次発酵による複雑な香りと味わいが特長のスパークリングワイン。

2. 岡山マスカット・オブ・アレキサンドリア<薫るブラン>2021

華やかな柑橘系の香りと、酸味と甘味が調和した、ぶどうの特徴をしっかりと感じさせるワイン。

3. 安曇野池田シャルドネ 2016

パイナップルや柑橘、熟したリンゴを想わせるアロマと、樽由来のバニラの風味が調和し、柔らかくも、しっかりとした酸味が特長のワイン。

4. メリタージュ 2017

熟度の高い良質なカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローが溶け合ったアロマ、冷涼な気候が生み出す凝縮感ある豊かなタンニンを楽しむワイン。

5. 余市ピノ・ノワール 2019

すみれやいちごを想わせる華やかなアロマ、柔らかなタンニンと鮮やかな酸味、ピロードのように滑らかな余韻が魅力のワイン。

【ゲスト講師】グランポレール アンバサダー ワインテイスター/ソムリエ 大越 基裕氏について



International A.S.I. Sommelier Diploma（国際ソムリエ協会認定ソムリエ）

WSET® Sake Level 3 & Educator

渡仏後2001年より銀座レカンソムリエ、2006年より約3年間再渡仏し栽培、醸造の分野を学ぶ。帰国後同店シェフソムリエに就任。2013年6月ワインテイスター/ワインディレクターとして独立。世界各国を周りながら、最新情報をもとにコンサルタント、講師や講演、執筆などもこなしてワインの本質を伝え続けている。ワインだけでなく、日本酒、焼酎にも精通しており、ワインと日本酒を組み合わせた食事とのマリアージュにも定評がある。



シェフ 塩貝 龍太
(しおがい りゅうた)

2022年5月まで料理長として、「フルーヴ」の歴史を作り上げてきた。
素材を大胆に使いながら、「皿の上のアート」のような繊細な料理を仕上げる、実力派。

《主な受賞歴》

- ・2010年 第44回ル・テタンジェ>国際料理賞 コンクール・ジャポン
国内ファイナル入賞
- ・2013年 「ひらまつ杯 Coupe Hiramatsu 2013」第15回ボキューズ・ドール
国際料理コンクール 日本代表選考会 準優勝
- ・2020年 「第25回 世界料理オリンピック」銀メダル受賞
- ・2022年 「ひらまつ杯 Coupe Hiramatsu 2022」第19回ボキューズ・ドール
国際料理コンクール 日本代表選考会 第3位

2022年6月、塩貝からバトンを受け「フルーヴ」料理長に就任。

料理で大切にしていることは「香り」と「酸味」。素材本来の香りを活かし、酸味を加えることで味に変化が生まれます。古典料理を大事にしながらも現代風に再構築し、フルーヴでしか味わえないフランス料理を提供し続けている。

《主な受賞歴》

- ・2013年 第11回JRホテルグループ料理コンテスト 優勝
- ・2015年 第49回ル・テタンジェ>国際料理賞コンクール・ジャポン 3位
- ・2016年 第2回 パテ・クルート世界選手権アジア大会 優勝
- ・2023年 第56回ル・テタンジェ賞>国際シグネチャーキューイジーヌコンクール
2023 3位



シェフ 岸本 一完
(きしもと かずひろ)

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 田中 七瀬 E-mail:n_tanaka@hgo.co.jp / 藤川 春菜 E-mail:h_fujikawa@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 フレンチレストラン「フルーヴ」 TEL：06-6347-1437