

専門家と愛好家によって選ばれた受賞ワインをご賞味ください 日本で飲もう最高のワイン 2014 「受賞ワインフェア」を開催

藤田観光株式会社(本社:東京、代表取締役社長:瀬川 章)は、2014年9月1日(月)より2015年1月4日(日)まで、運営する22箇所のレストランおよびショップにて、「第4回 日本で飲もう最高のワイン 2014 受賞ワインフェア」を開催いたします。

当ワインフェアは、6月15日(日)、16日(月)にホテル椿山荘東京にて開催した、第4回ワイン品評会「日本で飲もう最高のワイン 2014~テロワール(※1)から食卓へ~」での審査で、高い評価を獲得した受賞ワイン(※2)の数々を、当社グループのレストランおよびショップにて販売、ご提供いたします。また、下記のレストランでは、全126本の受賞ワインの中から、支配人やソムリエがレストランのコンセプトに合わせて選定したワインを各店自慢の料理とともに期間限定でお楽しみいただけます。

当品評会は、国産と輸入の区別なく日本国内で飲めるワインの中から一番おいしいワインを探すことを目的としており、10名のワイン専門家に加え、日頃よりワインを楽しむ愛好家の皆さまも審査に加わっていただくという点で大変珍しい形態です。

品評会と、その後の表彰式を兼ねたテイasting会、そして受賞ワインフェアまでの一連の取り組みも今年で4回目を迎え、愛好家審査員の応募数、ワインの出展数、テイasting会への参加者数も年々増加しております。当社では今後もこの取り組みを通じ、ワイン文化の益々の発展と、生産者やワイン業界の技術・品質向上に貢献することを願っております。是非この機会に、最高得点を獲得したベストワインをはじめ高評価の受賞ワインをお楽しみください。

(※1) フランス語で「土地」を意味し、ワイン界では、ぶどうが生育される土地(環境)として用いられています。

(※2) 専門家と愛好家のそれぞれが20点満点で評価し、平均点18点以上でプラチナメダル、16点以上でゴールドメダル、14点以上でシルバーメダルを贈呈いたしました。

第4回 日本で飲もう最高のワイン 2014「受賞ワインフェア」概要

◆期間: 2014年9月1日(月)~2015年1月4日(日)

◆開催レストラン一覧

[首都圏]

ホテル椿山荘東京 TEL:03-3943-5489(予約センター)	イタリア料理	イル・田アトロ
	フランス料理	カメリア
	会席料理	料亭 錦水
	日本料理	みゆき
	石焼料理	木春堂
	そば処	無茶庵
	カジュアルダイニング	ザ・ピストロ
ホテルグレイスリー銀座 TEL:03-6858-1030(レストラン予約)	ロビーラウンジ	ルジャルダン
	メンバー	ルマーキー
	メインバー	ルマーキー
ホテルアジュール竹芝 TEL:03-3437-2320(レストラン予約)	バー&レストラン	ボンサルレーテ
	フレンチレストラン	ベイサイド
	鉄板焼き	都

横浜桜木町ワシントンホテル TEL:045-683-3166(レストラン予約)	ダイニング&バー	ベイサイド
箱根ホテル小涌園 TEL:0460-82-4111(代表)	フランス料理	フォンテンブロー
	和食	紅葉
	ビュッフェレストラン	グランヴェール

[関西]

京都国際ホテル TEL:075-222-1111(代表)	レストラン	アゼリア
	京料理	ほり川
太閤園 TEL:06-6356-1111(代表)	会席料理	料亭 淀川邸
	割烹	瓢箪
	フランス料理	リュクセル

◆ご提供ワイン一例 (ご提供ワインは、レストランによって異なります) ※在庫状況により予告なしに変更・終了する場合がありますので、ご了承ください。
白 : オイスターベイ マールボロ ソーヴィニオン・ブラン(2013/NZ)・ツァーヴァインズ リースリング(2011/USA)・アルーナ(2010/ITA)
赤 : チェンナトイオ キャンティ・クラシコ ベージュラベル(2011/ITA)・シャトー・マルテ・レゼルヴ・ド・ファミーユ(2010/FRA)
国産: 菊鹿シャルドネ(熊本)・サントリージャパンプレミアム 塩尻マスカット・ベリーA(2012/長野)

※ 詳細、各レストランの問合せはこちらの公式 HP をご覧ください

http://best-wine.jp/wine_fair.html

取材に関するお問い合わせ

〒112-8664 東京都文京区関口 2-10-8
藤田観光株式会社 広報部 小宮山 誠・真田 誠二・北原 靖子
TEL:03-5981-7703 / FAX:03-5981-7735