

## 志摩観光ホテル

「シャトー ラグランジュ」メーカーズディナー 2024年4月5日（金）開催  
自然に寄り添い生まれるエレガントなワインと「海の幸フランス料理」  
豊かなテロワールを感じる特別な一夜

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は、フランス・ボルドー地方、メドック地区を代表する「シャトー ラグランジュ」の年代ごとのワインと、志摩観光ホテル 総料理長 樋口 宏江による「海の幸フランス料理」の特別メニューを楽しむメーカーズディナーを2024年4月5日（金）に開催します。



「シャトー ラグランジュ」は、フランスのボルドー、メドック地区にある17世紀初頭から続く由緒あるシャトーでグランクリュに格付けされています。自然との共生から『テロワール』の力を最大限に引き出すという考えの下、エレガントで個性あふれるワインづくりが行われています。今回はシャトー ラグランジュ副会長を16年勤め、現在はサントリーチーフエノロジストの椎名 敬一氏を迎え、希少な年代違いのシャトー ラグランジュの味わいや魅力をご紹介します。

自然の恵みに感謝を込めて一皿をお届けする総料理長 樋口 宏江の「海の幸フランス料理」とのマリアージュにもご期待ください。

イベントの詳細は別紙をご参照ください。

### <ホテルお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画部  
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731  
TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

シャトー ラグランジュ メーカーズディナー  
自然の恵みから生まれる豊かなテロワールを感じる一夜

- 開催日 : 2024年4月5日(金)
- 場所 : 志摩観光ホテル レストラン「ラ・メール ザ クラシック」(ザ クラシック 1F)
- 時間 : 受付 17:45 ディナー 18:00
- 料金 : 50,000円(料理・ペアリングワイン) 税金・サービス料込
- ゲスト : 椎名 敬一氏 (サントリー株式会社 ワインカンパニー ワイナリーワイン事業部 チーフエノロジスト)
- 人数 : 定員に達し次第締め切らせていただきます
- 予約 : 2024年3月31日(日) 18:00まで

『シャトー ラグランジュ』ラインナップ

- ・ローラン ペリエ ラ キュベ (シャンパン)
- ・レ ザルムド ラグランジュ 2019 (白ワイン)
- ・シャトー ラグランジュ 2019 (赤ワイン)
- ・シャトー ラグランジュ 2005 (赤ワイン)
- ・シャトー ラグランジュ 1988 (赤ワイン)



シャトー紹介

シャトー ラグランジュ CHÂTEAU LAGRANGE

フランス ボルドーのメドック地区に位置するシャトー・ラグランジュ。17世紀のワイン地図にも記載のある歴史あるシャトーです。1855年パリ万博を機に制定された公式な格付けで「グランクリュ第3級」に格付けされました。その後、世界大恐慌や戦争による経済的没落、品質低下の時期もありましたが、1983年サントリーが経営に携わることで再生し、現在ではメドックを代表するシャトーとして誰もが認める優れた品質のワインを生み出しています。



ゲスト：椎名 敬一 氏

サントリー株式会社 ワインカンパニー ワイナリーワイン事業部 チーフエノロジスト



1985年サントリー入社。ドイツのガイゼンハイム大学に派遣後、ロバート・ヴァイル醸造所勤務を経て、サントリーが1983年に購入したラグランジュに2004年に着任。樹齢の高まる畑の土壌調査からなる詳細なテロワールマップをベースに区画ごとの仕込みとピンポイントでの完熟収穫を実現し、さらなる品質向上に繋げた。2020年8月に16年間の任期を終え帰任する。

料理担当：樋口 宏江 志摩観光ホテル 総料理長



ホテル伝統の「海の幸フランス料理」を守りながら、季節と自然に向き合い食材の魅力をお皿に表現。三重県の豊かな素材と生産者への感謝を料理に込めた「伊勢志摩ガストロノミー」に取り組む。

2017年農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース ブロンズ賞」

2023年2月「フランス農事功労章 シュヴァリエ」受章

#### <特別宿泊プラン>

『シャトー ラグランジュ メーカーズディナー』 特別宿泊プラン

1泊2食（メーカーズディナー、朝食） 2名1室ご利用時 おひとり様料金

- ・ザ クラシックご宿泊 71,700円～
- ・ザ ベイスweetご宿泊 92,200円～

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211 (代表・レストラン予約)

[志摩観光ホテル]

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

公式メールマガジン 「しまびより」のご案内

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料が含まれています。

以上