

Newsletter

報道関係各位

2023年3月2日配信
ホテルインディゴ軽井沢

ホテルインディゴ軽井沢、ワインメーカーズディナーを年4回開催 厳選された長野ワインと薪グリル料理を堪能



心に灯るゆらめく炎と別荘時間が象徴的なライフスタイル・ブティックホテル、ホテルインディゴ軽井沢(所在地:長野県北佐久郡軽井沢町大字長倉字屋敷添18番地39、総支配人:原めぐみ)は、オールデーダイニング「KAGARIBI」で、長野県で栽培された厳選のワインと薪グリルを味わうワインメーカーズディナーを年4回開催いたします。

ホテルインディゴ軽井沢は、長野県内にあるワイナリーを中心に、豊かな土壌で生産される美味しいNAGANOワインをゲストの皆さまに知っていただく催しとして、定期的に生産者やインポーターの方を交えた食事会「ワインメーカーズディナー」を開催しています。

2023年の初回は、歴史あるシャトー・メルシャン(勝沼・桔梗ヶ原・椀子)ワイナリーとのワインメーカーズディナーです。ソムリエが最適なペアリングとなる料理一皿ごとに合わせたワインをご用意します。

当ワインメーカーズディナーでは、各生産者をご自慢のワインの魅力と各土地ならではの特徴をご紹介します。ワインや料理のみならず、サロン文化が根付いた軽井沢の地らしく、生産者と参加ゲストが共に話に花を咲かせ、交流のひと時をお楽しみいただけます。

<ホテルインディゴ軽井沢・ワインメーカーズディナー開催概要>

- 日程:
 - 【1回目】3月3日(金):シャトー・メルシャン
 - 【2回目】6月9日(金):信州たかやまワイナリー
 - 【3回目】7月14日(金):安曇野ワイナリー
 - 【4回目】11月17日(金):Villa d'Est Winery
- ※2回目以降の時間・内容等の詳細は未定

<【1回目】3月3日(金):シャトーメルシヤン メーカーズディナー開催概要>

- 日程: 2023年3月3日(金)
- 時間: 18:00受付 / 18:30 食事スタート
- 場所: KAGARIBI 2階
- 予約可能人数: 24名様限定
- 料金: お一人様15,000円(税サ込み)
- 公式URL: <https://karuizawa.hotelindigo.com/special-offers/chateau-mercian/>
- 予約方法: Ikkyu.com restaurant *Table Check *お電話によるホテルへの直接予約
- TEL: 0267-42-1100
- ディナーコース:
 - アンティパストミスト5種
 - 山菜のセモリナフリット ホースラディッシュソース
 - 白土馬鈴薯のグラタン
 - 春レタスのシーザーサラダ
 - 信州サーモンのタルタル
 - 信州豚の煮込み ナポリ風
 - ラビオリ 牛のラグー 春野菜とサルビアバターソース
 - 骨つき鶏の薪グリル ローマ風カチャトーラ
 - 苺のティラミス
- ワインセレクション
 - 梔子のあわシャルドネ & ソーヴィニヨンブラン
 - 片丘ヴィンヤードピノグリ・ゲヴェルツトラミネール
 - 桔梗ヶ原メルローロゼ
 - 北信シャルドネ右岸
 - 梔子シラー
 - 桔梗ヶ原メルロー・シグナチャー

※ホテルインディゴ軽井沢で開催のメーカーズディナーの取材をご希望の方は、事前に広報事務局 (indigokaruizawa-pr@webershandwick.com) までご連絡をお願いいたします。

<2023年開催シャトーのご紹介>

■Château Mercian(シャトー・メルシヤン)



シャトーの特徴: シャトー・メルシヤンの長野にあるワイナリーは、桔梗ヶ原と梔子の2つです。桔梗ヶ原ワイナリーは、日本ワインの品質を世界に知らしめたブドウ産地「桔梗ヶ原」を有する塩尻の地で、ワイン造りに特化し、世界品質への挑戦を続けるガレージワイナリー(ブドウ畑を起点とし、車庫(ガレージ)のような小規模スペースで高品質なワインを造る)です。一方、梔子ワイナリーは、360度ブドウ畑に囲まれ、栽培から醸造まですべてを体感できる、地域、自然、未来との共生を目指すブティックワイナリーです。

生産ワインの魅力: ワイン用ブドウ栽培の好適地である塩尻市の中でも、特に火山灰由来でとても柔らかく、水はけのよい土壌に恵まれている桔梗ヶ原で育ったメルロー(赤ワイン用のブドウ品種)のロゼワインは、糖酸バランスに優れ、果実の香りと心地よい酸味が持ち味です。同じくブドウ栽培に適した地、上田市にある梶子ヴィンヤードのワインは、その強粘土質の土壌で育ったブドウを生かした、果実感とスパイシーさ、力強さを兼ね備えた味わいが特徴です。そのほか、国内外で高い評価を得るシラーワインや、2種類のブドウの個性を複雑に表現したスパークリングワインなどを生産しています。

希少性: 入手が限定される特別なワインは以下の通りです。セラードア(ワイナリーに併設されている試飲直売所)限定販売であり、桔梗ヶ原ワイナリーに訪問頂いた方のみが購入できます。シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルローロゼ2020は、植栽後に初収穫されたピノ・グリとゲヴェルツトラミネールを用いて醸造されたワインであり、桔梗ヶ原ワイナリーで初めて醸造された白ワインでもあります。生産量が約400本と少ないワインです。

- シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルローロゼ2020
- シャトー・メルシャン 片丘ヴィンヤード ピノ・グリ&ゲヴェルツトラミネール2021

高瀬秀樹(たかせ・ひでき)氏 / シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原ワイナリー 栽培・醸造責任者

「我々はワイン造りに特化しており、一般開放日も年間数日と限られております。そのため、直接お客様と接する機会は少ないです。今回、お客様と直接お話することが出来るとても良い機会として捉えています。我々のワインと、ホテルインディゴ軽井沢様が提供される素晴らしい料理と空間、サービスでお客様に特別な時間を提供し、いつの日か良い思い出として語って頂けるようにできればと考えております。ワインと料理、サービス、我々とお客様との出会い等、それぞれの出会いの中に、なんらかの新しい発見や驚きを感じてもらいながら、楽しくゆったりとした気分で過ごして頂ければと考えています。」



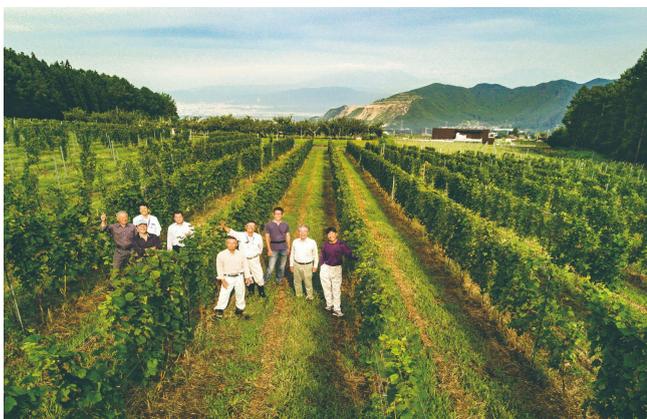
名称: シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原ワイナリー

住所: 〒399-6461 長野県塩尻市大字宗賀1298-80

公式サイト: <https://www.chateaumercian.com/>

予約ページ: <https://karuizawa.hotelindigo.com/special-offers/makers-dinner-with-chateau-mercian/>

■信州たかやまワイナリー



シャトーの特徴: 高品質なブドウを栽培してきた歴史有る地域、長野県高山村に位置します。栽培・醸造・販売を一貫して行うワイナリーを運営できる人材養成を兼ねた高山村ワイナリーの創設と村の果樹栽培に適した豊かな自然条件を活かした付加価値の高い畑から、世界的に評価される品質のワインを生み出している、高山村が世界に誇れるようなワイン産地になることを志しています。

生産ワインの魅力: 多様な気候帯を持つ高山村内で、ヨーロッパ系を中心とする様々な醸造品種が栽培されています。年齢・キャリアが異なる個性豊かな栽培者が手がけるブドウは多様性に富んでいます。ブドウ

やワインの品質に影響を与える一つ一つの要素が多様であり、そこから生まれる豊かさと調和が特徴的なワインです。「クリーンでバランスのよい」「日本の食文化に寄り添う」「飲み飽きせず、いつの間にかグラスが空いていてボトルが空いている」そんなスタイルのワイン造りを心がけています。

希少性: Na'cho(なっちょ)は、高山村内のみでの限定販売商品。気軽に呼びかけ合ってワインを楽しんで貰いたいと思い、長野県北部の方言で「どう?」という意味を持つ「なっちょ」と名付けました。

鷹野永一(たかの・えいいち)氏 / 信州たかやまワイナリー 醸造責任者

「豊かな発酵文化を持つ長野県は、その県土が広大で各地方により個性的な文化を持っていると思います。長野の玄関口である軽井沢に立地し、首都圏や海外からのお客様も多くお越しになるホテルインディゴ軽井沢のメーカーズディナーで、奥行がある長野県の食文化を発信するとともに、“nagano”の存在感を世界に向けて発信できることを期待しています。ゆったりとした空間の中、食事とともに豊かな時間を過ごして頂けると嬉しいです。」

名称: 株式会社信州たかやまワイナリー

住所: 〒382-0823 長野県上高井郡高山村大字高井字裏原7926

公式サイト: <https://www.shinshu-takayama.wine/>



■安曇野ワイナリー



シャトーの特徴: 長野県産のブドウのみを使い、自社畑では健全なブドウを栽培、丁寧な醸造をし「曇りのないクリアなワイン造り」を目指しています。

生産ワインの魅力: 安曇野ワイナリーでは、スパークリング、デザートワイン、フルーティーなワインからしっかりとした重厚なワインまで、バラエティに富んだワインを造っています。特に、フルーティーなコンコードや、酸味のあるリンゴ「紅玉」などから造る、濃厚で極甘口のデザートワインがとても人気です。自社畑では、メルロやシャルドネ、カベルネ・ソーヴィニオン、ソーヴィニオン・ブランなど、ワイン用のブドウ品種を植えており、そのブドウから綺麗で味わい深いワインを醸造しています。

希少性: 自社畑のソーヴィニオンブランや紅玉デザートは、製造数が少なく&人気商品です。

加藤彰(かとう・あきら) / 醸造長・製造部長

「関東圏の方がたくさんいらっしゃる軽井沢という土地柄、県外のお客様にアピール出来る良い機会だと思います。メーカーズディナーで造り手がお邪魔することで、ホテルスタッフの方により安曇野ワイナリーのワインの奥深さについて知って頂くことができ、かつ、私共もどのよ



うにワインが提供されているのかを実際に感じる事が出来る稀有な機会だと捉えています。

お料理と合わせたワインを提供して頂き、ワインとお料理との相性(ペアリング)を楽しんで頂けたらと思います。」

名称:安曇野ワイナリー株式会社

住所:〒399-8103 長野県安曇野市三郷小倉 6687-5

公式サイト:<https://www.ch-azumino.com/>

■Villa d'Est Winery (ヴィラデストワイナリー)



シャトーの特徴:『田園の快樂』~自然の中での美しい暮らしを~ ブドウ畑の風景を見ながら、そのブドウからつくられたワインを飲む。ガーデンを眺めながら、地元で取れたばかりの新鮮な素材を生かした料理を囲んで、楽しい時間を過ごす。」ヴィラデストワイナリーは、そんな「田園のリゾート」であり続けることを目指しています。美しい景観の中で、自然と折り合いをつけながら暮らす。このシンプルで健全な暮らしのよここび、すなわち『田園の快樂』への多くの共感を得られればと願っています。エッセイストで画家の玉村豊男がオーナーのワイナリー。1992年に長野県東部町(現、東御市)でブドウの樹を植え始め、2003年より同市初のワイナリーとして醸造を開始。

生産ワインの魅力:「千曲川ワインバレー」と呼ばれるこの地域は、日本有数の少雨地帯で、日照時間が長く、昼夜の寒暖差が大きいという、ブドウ栽培における利点に恵まれています。畑でしっかりと手をかけて育てたブドウから丁寧にワインを醸すことで、この土地の「テロワール(風土)」を反映した、エレガントでクリーン、そして凝縮感のあるワインを生み出します。日本ワインコンクールの最高金賞をはじめ数々の荣誉に輝き、北海道洞爺湖サミットや伊勢志摩サミットで各国首脳に供されるなど、日本を代表するプレミアムワインと評価されるようになりました。

希少性:八重原メルロー:卸販売エリア限定商品(「千曲川ワインバレー東地区」および軽井沢エリア)、貴腐シャルドネ:直販限定商品

小西超(こにし・とおる)氏 / 代表取締役社長 栽培醸造責任者

「ヴィラデストワイナリーやNAGANO WINEを、軽井沢に来訪、滞在されるお客様に認知いただき、素晴らしい機会と捉えています。また、ホテルインディゴ軽井沢様に滞在されるお客様が、「千曲川ワインバレー」でのワインツーリズムを楽しんでいただくきっかけになれば幸いです。



HOTEL INDIGO®

KARUIZAWA

この土地(“千曲川ワインバレー”)で育まれたワインを、その空気感を感じながら、地元の食材を用いた上質なお料理とともに楽しんでいただきたいと思います。」

名称: ヴィラデストガーデンファームアンドワイナリー

住所: 〒389-0505 長野県東御市和6027

公式サイト: <https://www.villadest.com/>

■ホテル概要

- ・名称 : ホテルインディゴ軽井沢
Website : <https://karuizawa.hotelindigo.com/>
Facebook : <https://www.facebook.com/HotelIndigoKaruizawa/>
Instagram : <https://www.instagram.com/hotelindigokaruizawa/>
Twitter : <https://twitter.com/HotelIndigoKrwz>
- ・総支配人 : 原めぐみ
- ・開業日 : 2022年2月17日(木)
- ・所在地 : 〒389-0111 長野県北佐久郡軽井沢町大字長倉字屋敷添18番地39
- ・電話番号 : 0267-42-1100
- ・アクセス : (電車・バス)JR北陸新幹線・しなの鉄道「軽井沢駅」より2.6km、所要時間車で約5分
軽井沢町内循環バス 東・南廻り線にて「軽井沢駅」より「南軽井沢交差点」下車後、徒歩約5分
(車)上信越自動車道「碓氷軽井沢IC」より南軽井沢方面へ9.5km、約17分
※冬季の軽井沢エリアの道路は、冬用タイヤ、チェーン規制が出る場合があります。



- ・客室数: 全155室(スタンダードルーム147室、スイートルーム8室)
- ・レストラン&バー: オールデイダイニング「KAGARIBI」102席(内テラス16席)
- ・プライベートダイニング(KAGARIBI 2F): 120平米
- ・大浴場: 内風呂、炭酸泉露天風呂、サウナ
- ・スパ : ザ・スパ by HARNN
- ・ご予約: TEL: 0120-056-658 (IHG・ANA・ホテルズ予約センター)
E-mail: reservations.hotelindigokaruizawa@ihg.com

ホテルインディゴ®について:

世界中どこにあっても、その街の個性と地元の魅力を映し出すライフスタイルブティックホテル、それがホテルインディゴです。ローカルカルチャーやコミュニティ、フードカルチャー、土地に根付くデザイン、隠れたトレンドなどからインスピレーションを受け創り出されたクリエイティブで温かい空間は、訪れるゲストの好奇心をくすぐります。ホテルインディゴは、刺激的なストーリーで溢れるネイバーフッドへの扉を開き、その世界と繋がっていきます。詳細は、ブランド公式サイトwww.hotelindigo.com その他SNSサイトwww.facebook.com/Hotel.Indigo, www.twitter.com/hotelindigo, www.instagram.com/hotelindigo をご覧ください。

IHGホテルズ&リゾーツ / IHG・ANA・ホテルズグループジャパンについて:

[IHGホテルズ&リゾーツ](http://www.ihg.com) [LON:IHG, NYSE:IHG (ADRs)]は、True Hospitality for Goodを提供するグローバルホスピタリティカンパニーです。下記の18ホテルブランドを展開し、世界100ヶ国以上に約6,000ホテルを有し、1,800軒超のホテルが開発中となっています。

また、[IHGワンリワーズ](http://www.ihg.com)は、世界最大級のロイヤリティプログラムで、様々な特典をお楽しみいただいています。

- ラグジュアリー&ライフスタイル: [シックスセンス ホテルズ リゾーツ](#), [スパ](#), [リージェント ホテルズ&リゾーツ](#), [インターコンチネンタル ホテルズ&リゾーツ](#), [ヴィニエット コレクション](#), [キンプトン ホテルズ&レストラン](#), [ホテル インディゴ](#)
- プレミアム: [vocoホテルズ](#), [HUALUXE ホテルズ&リゾーツ](#), [クラウンプラザ ホテルズ&リゾーツ](#), [EVEN ホテルズ](#)
- エssenシャルズ: [ホリデイ・イン ホテルズ&リゾーツ](#), [ホリデイ・イン エクスプレス](#), [avid ホテルズ](#)
- スイーツ: [Atwell スイーツ](#), [ステイブリッジ スイーツ](#), [ホリデイ・イン クラブバケーションズ](#), [キャンドルウッド スイーツ](#)

HOTEL INDIGO®

KARUIZAWA

- エクスクルーシブパートナーズ: [イベロスタービーチフロントリゾート](#)

InterContinental Hotels Group PLCは、グループの持株会社で、英国に設立、英国およびウェールズで登録されています。世界中のIHGのホテルとコーポレートオフィスには、約325,000人の従業員がおり、日々世界中のお客様をお迎えしています。
日本国内では、2006年12月に、IHGとANAの業務提携によるジョイントベンチャー会社、IHG・ANA・ホテルズグループジャパンを設立。2022年9月現在、6ブランド（インターコンチネンタル、キンプトン、ANAクラウンプラザ、ホリデイ・イン及びホリデイ・インリゾート、ホリデイ・インエクスプレス、ホテルインディゴ）、44ホテル、12,000室超を展開しています。
今後もvoco大阪セントラル、ホテルインディゴ東京渋谷、リージェント京都の開業を予定しており、日本においてもIHGホテルズ&リゾートは拡大を続け、更なる旅の選択肢を皆様にお届けしてまいります。

IHGグローバルサイト: www.ihg.com/hotels/gb/en/reservation

IHGワンリワーズアプリ: [Apple App](#)

IHGワンリワーズアプリ: [Google Play](#) store

IHGニューズルームサイト: www.ihgplc.com

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/ihghotels&resorts/>

Facebook: <https://www.facebook.com/IHGCorporate/>

Twitter: <https://twitter.com/IHGCorporate>

IHG・ANA・ホテルズグループジャパン公式ウェブサイト: www.anaihg.com

【本件に関するお問い合わせ先】

ホテルインディゴ軽井沢 広報事務局（ウェーバー・シャンドウィック内）

担当: 飯澤・宮島・西村

Tel: 080-2158-6940(飯澤)070-2814-5530(宮島)080-8751-8012(西村)

E-mail: indigokaruzawa-pr@webershandwick.com