

ニュースリリース

2017年1月11日  
秋田キャッスルホテル

若き新人ソムリエ誕生！  
～1/31 開催「料理とワインのマリアージュを楽しむタベ vol.7」～

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通 1-3-5、代表取締役社長 津田 一夫）に、新しく4人目のソムリエが誕生致しました。

秋田キャッスルホテルには現在、若手からベテランまで、4人のソムリエが在籍しております。このたび、2016年度ソムリエ呼称資格試験に合格したのは、1階レストラン「キャッスル・ハウス」サービススタッフ、児玉 司。初めてのチャレンジで夢を実現した児玉は「さらなる研鑽を積んで、より多くのお客様に満足していただけるソムリエを目指します」と決意も新たにしております。

児玉を含む4人のソムリエがおもてなしするのが、2017年1月31日開催「料理とワインのマリアージュを楽しむタベ」シニアソムリエ佐々木曰く「ワインは、お料理にとってのソースのようなもの。1+1=3を生む、新たな味の可能性を広げる体験こそ、本企画最大の魅力。」シェフとソムリエチームが丹念に施策を重ねて辿りついた、美味しい組み合わせをお愉しみいただけます。

第7回目を迎える「料理とワイン、両方が主役のイベント」。ワインリストには、今回見事ソムリエ合格を果たした児玉のセレクトワインも名を連ねます。

4人のソムリエが誘う料理とワイン、最高のペアリングを探すひとときをぜひ、秋田キャッスルホテルでご体感ください。

## ■料理とワインのマリアージュを楽しむタベ vol.7・概要

【日 時】2017年1月31日(火) 18:30～

【会 場】秋田キャッスルホテル 7階「アゼーリア」

【料 金】おひとり様 6,000円(税込)

【お料理】※一部抜粋

- ・ Soja Mousse 大豆のムース 赤ワインの塩で
- ・ サラダ・グレック ブルーチーズソース
- ・ ポテトパンケーキと七面鳥
- ・ 真鱈と白菜のクリームシチュー
- ・ フロマージュ ほか

※食材の入荷状況により内容を変更する場合がございます。ご了承ください。

【ワイン】

- ・ ボデガス・アバニコ シンフォニア(スペイン)
- ・ コトー・ブルギニヨン(フランス)
- ・ ネッビオーロ・ダルバ(イタリア) ほか

【ご予約】

秋田キャッスルホテル

T E L 018-834-1141

【開催予定・テーマ】※テーマは予定です

- ・ vol.8 2017年 3月下旬 「リースリング」
- ・ vol.9 2017年 5月下旬 「ピノ・ノワール×初鯉」
- ・ vol.10 2017年 9月下旬 「スパークリング×いちじく」
- ・ vol.11 2017年 11月下旬 「ボジョレー」

■秋田キャッスルホテル・ソムリエ ※写真左より

シニアソムリエ 佐々木 茂道

シニアソムリエ 高橋 俊美

ソムリエ 中田 大介

ソムリエ 児玉 司



■本件に係るお問合せ

秋田キャッスルホテル

TEL 018-834-1141

FAX 018-834-2800

担当 企画部 西村、丸山、加藤、石井

ホームページ <http://www.castle-hotel.jp/>