



# Premium ワイン会 Fête du vin

第6回 株式会社ルミエール  
2016年 SPRING

3月26日(土)

会場: 萌木の村ホテルハットウォールデン  
1階レストラン「ネスト」

18:00~ワイン会 (レストラン ネスト)

参加費: 12,000円 (税込/ワイン会のみ)

宿泊プラン: 1泊2食付き23,000円 (税込)

※スタンダードツインルーム2名利用の場合

※お部屋グレードアップ、シングルユースは別途料金がかかります。お問い合わせください。

講師: 木田 茂樹様 (株式会社ルミエール代表取締役社長)

## 提供予定ワイン

ペティアン2013 / 光甲州2013

プレステージクラス デラウェア2013

プレステージクラス テンプラリーニョ2012

シャトルミエール赤2011

お申し込み 407-0301 山梨県北杜市高根町清里3545

お問合せ 萌木の村 ホテル ハット・ウォールデン

Tel.0551-48-2131 (担当: 木内・町田)

E-mail info@hut-walden.com

hut Walden

創業明治18年降矢醸造場からスタート、信玄印甲州園、株式会社甲州園を経て平成4年株式会社ルミエールに。創業者降矢徳義氏=降矢家は900年続く由緒ある家柄です。

古くから南極探検隊が持参するワインとして取り上げられ、大日本帝国陸軍御用達、皇室御用達を賜る。

平成の時代に入りECモンドセレクションの大金賞、スロベニアのリュブリアナ国際ワインコンクールの金賞を連続して受賞。更に前社長・現名誉会長の塚本俊彦氏はリュブリアナ国際ワインコンクールの常任審査員を務め2006年には「ツカモト賞」を新設する名誉を授かりました(現社長の木田茂樹氏も常任審査員です)。

今回は木田茂樹社長をお招きし、長い歴史の中で山梨ワインがどのように変遷してきたか、今後の展望などを含め料理とルミエールワインのマリアージュをお楽しみいただけます。

本物のワインを作るには  
本物のぶどうを育てること。



# Premium ワイン会 Fête du vin

## 講師略歴

株式会社ルミエール 代表取締役社長 木田 茂樹 様

- 1962年 1月 東京生まれ。
- 1988年 3月 東洋大学大学院 機械工学科修了。
- 1991年 4月 ルミエール入社。
- 1996年 10月 国税庁醸造研究所 (現酒類総合研究所) 研修生。
- 1997年 3月 研修修了
- 4月 山梨ワイナリー勤務 (社長室長) 取締役に就任。
- 1999年 1月 常務取締役に就任。
- 2002年 8月 専務取締役に就任。
- 2003年 6月 スロベニア国際ワインコンペティションの審査員を務める。
- 2004年 4月 山梨県ワイン酒造組合 理事就任。
- 2005年 6月 スロベニア国際ワインコンペティションの常任審査員となる。
- 2005年 7月 代表取締役社長に昇格。
- 2006年 4月 山梨県ワイン酒造協同組合 専務理事就任。
- 2007年 やまなし大使就任。
- 2008年 4月 山梨県ワイン酒造協同組合 副理事長就任。
- 2014年 4月 山梨県ワイン酒造協同組合 理事長就任。

## 【ご提供メニュー】

野菜ソムリエの資格を持つシェフ自らが厳選したハケ岳の野菜やハーブをふんだんに使い、伝統的なフレンチに仕上げた料理が特徴。今回ルミエール様のワインに合わせてコースを構成。料理とのマリアージュを心ゆくまでお楽しみいただけます。

## 春野菜と山菜のテリーヌ

トマトのジュレ添え

Hors-d'œuvre

## 甲斐サーモンの燻製

サラダ仕立て

## サワラのポワレ

ういのブルブランソース

Pastre

2種類のパン

Viande

## 鴨のロースト

バルサミコ酢とレーズンのソース

## チーズ盛り合わせ

(白カビ、ハード、ウォッシュ)

Fromage

Dessert

## デザート盛り合わせ

コーヒークリーム

※ご提供予定のワイン及び料理は都合により変更する場合がございます。予めご了承下さい。



※写真はイメージです。



3月27日(日)

参加費: お一人様 ¥5,000

ランチ、バス代込、税金込み、飲み物別別



## Schedule

朝食後ハット・ウォールデンチェックアウト

9:30 集合 ホテルマイクロバスにて出発

10:30 笛吹市一宮町「ルミエール」様到着  
ワイナリー見学

11:30 レストラン「ゼルコバ」ランチ  
(サラダ、スープ、メイン肉、デザート、コーヒー)

13:30 中央本線勝沼ぶどう郷駅送迎 解散  
(参加者極少数の場合、中止することもございます)

## お申し込みお問合せ

萌木の村 ホテル ハット・ウォールデン  
Tel.0551-48-2131 (担当: 木内・町田)

CHATEAU Lumière

今回は特別に翌日ルミエール様へのワイナリーツアーも企画いたしました。ワイン会にご参加頂いた方へのスペシャルツアーとなっております。

ルミエール様では平成22年にはワイナリーレストラン「ゼルコバ」をオープンさせ、また、自家醸造の良質ワインをゆっくりと発酵・熟成させたヴィネガーも製造、本格フランス料理に合わせた種類別のヴィネガーを提案しています。また大きな特徴として、明治34年に構築された御影石製の石蔵発酵槽を現在も使用しています。文化庁から認定された登録有形文化財で、特にペイリーA品種のワインに良い効果が認められ、「石蔵和飲」という商品で親しまれています。

ワイナリーツアーと「ゼルコバ」でのランチがセットになった貴重なプランです。是非ご参加ください。

hut Walden