

## PRESS RELEASE

2020年8月吉日

《 The Okura Tokyo 》  
“家飲み”をプレミアムに  
「オークラ ソムリエセクション 2020 SUMMER」  
ソムリエがすすめる珠玉のセット

株式会社ホテルオークラ東京（所在地：東京都港区、代表取締役社長：成瀬正治）が2019年9月に開業したThe Okura Tokyoでは、“家で愉しむワイン”というコンセプトで過去10年にわたって頒布会を行ってきましたが、現在はソムリエが厳選する数量限定のワインセット「オークラ ソムリエセクション」を年2回販売しています。2020年の第2回「SUMMER」では、デイリーに愉しめるものから造り手やカテゴリーなどのテーマに合わせたものまで、多彩な全12セットを発表します。いずれもチーフソムリエ 渡部明央ほかThe Okura Tokyoの14名のソムリエが、季節やそのワインの飲み頃によって組み合わせた厳選のラインナップ。各ワインともソムリエによる解説書と、銘柄や国はもちろん、テイスティングチャートや市場価格の目安などを記したオリジナルのワインタグが付けられ、きめ細やかにナビゲートします。また今回新たに「The Okura Tokyo オリジナルグラス」が発売となります。手吹き職人の職人仕事により丁寧に作られたグラスは、ワインの魅力をさらに輝かせます。



※写真は「セット「デュガ・トラペ・セラファン」

「オークラ ソムリエセクション 2020 SUMMER」  
ソムリエがすすめる珠玉のセット

- ◇販売期間：2020年8月7日（金）～9月30日（水）
- ◇内容：The Okura Tokyo ソムリエが選ぶワインセット全12種
- ◇価格：¥24,000～¥2,800,000 / セット（消費税別）
- ◇申込方法：
  - <公式サイト> [https://theokuratokyo.jp/letter/news/sommelierselection-2020\\_8/](https://theokuratokyo.jp/letter/news/sommelierselection-2020_8/)
  - <店頭> 所定の申込用紙をデリカテッセン「シェフズガーデン」に持ち込み
  - <FAX> 所定の申込用紙を(03)3224-9042 に送信

The Okura Tokyo ソムリエ陣が厳選する充実のセット

確かな仕入先より一本ずつ選んだワインをリーズナブルに提供します。各セットとも数量限定となります。

<2020 SUMMER>全ラインナップ

\*いずれも価格お消費税別です。

セット名	本数	価格 (¥)	備考
A おいしいデイリーワイン	8	24,000	日々の食卓に最高のコストパフォーマンス
B ボルドー2015	5	46,000	早くも伝統といわれるボルドーの2015年ものをラインナップ
C 高評価シャンパーニュ	6	30,000	リーズナブルで評価の高いシャンパーニュを取り揃え
D 飲み頃のボルドーワイン	6	33,000	今秋から冬にかけて飲み頃を迎えるボルドーをピックアップ
E オープス・ワン ヴァーティカル	5	300,000	オークラのカーヴで最高の状態を迎えた垂直飲みセット
F シャトー・ラトゥール クロニクル	5	530,000	個性的なヴィンテージを放出。入手困難なラトゥール
G チーフソムリエセレクト「絶対の逸品」	7	140,000	銘柄、ヴィンテージ、状態のすべて最高の状態をセレクト
H 著名なブルゴーニュワイン	8	90,000	ブルゴーニュらしさをたっぷりと伝えるラインナップ
I マグナム	5	160,000	特別なテーブルにより華やきをもたらすマグナムボトル
J デュガ・トラペ・セラファン	6	100,000	ジュヴレ・シャンベルタン村を代表する三生産者の名を冠したセット
K エクセレンス フレンチ・ワイン	4	900,000	フランスの至宝といわれるシャンパーニュ、白、赤の組み合わせ
L DRC ホリゾンタル	3	2,800,000	ドメーヌ・ドゥ・ラ・ロマネ・コンティの2014年を水平で用意

<セット内容例> J「デュガ・トラペ・セラファン」の場合

ジュヴレ・シャンベルタンV.V. 2016 ロシニョール・トラペ / シャンベルタン2010 ロシニョール・トラペ / ジュヴレ・シャンベルタン2008 セラファン / ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュレ・コルポー 2008 セラファン / ジュヴレ・シャンベルタン 2015 クロード・デュガ / ジュヴレ・シャンベルタン 2013 クロード・デュガ 計6本

The Okura Tokyo チーフソムリエ: 渡部 明央 (わたべ・あきお)

1990年ホテルオークラ入社。ソムリエとしてのキャリアを92年にスタートし97年渡欧、パリ「アルページュ」、ブルゴーニュ「ラ・コート・サンジャック」、ロンドン「サヴォイホテル」などの名店でソムリエとして、またバーテンダーとして研鑽を積む。2000年九州・沖縄サミットで各国首脳にワインサービスを担当。01年ホテルオークラ東京 チーフソムリエに、06年「オークラワインアカデミー」開講に伴い主任講師に就任。19年より現職。

The Okura Tokyo オリジナルグラス

選りすぐりのワインをよりおいしく味わうため、The Okura Tokyo のソムリエたちのこだわりのすべてが投影されたグラスが誕生しました。ヨーロッパの有名工房のグラス職人が一つ一つ手吹きで仕上げた逸品です。グラスの縁の独得のカーブがワインの風味をまるやかに、豊かに伝えます。「シャンパーニュ」「白ワイン」「ブルゴーニュ」「ボルドー」各2脚 / 箱、いずれも1箱 ¥18,000 (消費税別) です。

別途送料: 一律¥1,000 (消費税別)

問い合わせ先: TEL : (03) 3224-7110 (10:00~18:00)



■The Okura Tokyo に関するお問い合わせ先

株式会社ホテルオークラ東京 広報担当: 松本 / 小栗

TEL : (03) 3224-6731 Fax : (03) 3224-6727 E-mail : pr@tokyo.hotelokura.co.jp

■リリースに関するお問い合わせ先

株式会社ヴィジョン・エイ 担当: 市川

TEL : (03) 5776-2644 Fax : (03) 4496-4346 E-mail : mari@vision-a.com