

PRESS RELEASE

2021年1月25日

《 The Okura Tokyo 》
多彩なシチュエーションに応えるラインアップ
「オークラ ソムリエセクション 2021 SPRING」
1月25日より販売 オークラ ソムリエチーム厳選の13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）が運営するThe Okura Tokyo では、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。大好評を博した昨秋の回に続く2021年の第1回「SPRING」では、ワイン好きを満足させる充実のラインアップに加え、日本酒やウイスキー、そしてハーフボトルのセットなど、よりバラエティーに富んだ全13セットを用意しています。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、コレクターからビギナー向けまで、さまざまなニーズやシチュエーションに応えるよう選んだラインアップです。一本一本のワインには、ソムリエが語るような的確でわかりやすい説明タグが付けられており、オークラならではのサービスで味わう時までを見届けます。また今回は、イタリアDOP取得の生ハムや、ナッツ、ドライフルーツなど、選りすぐりのワインをさらに引き立たせる上質なおつまみのセットも併せて販売となります。



※写真はIセット「高品質ハーフボトル」¥38,000（消費税別）

「オークラ ソムリエセクション 2021 SPRING」
オークラ ソムリエチーム厳選の13セット

- ◇販売期間：2021年1月25日（月）～3月31日（水）
- ◇内容：The Okura Tokyo ソムリエが選ぶワインセット全13セット
- ◇金額：¥24,000～¥1,000,000 / セット（消費税別）
- ◇申込方法：<公式ウェブサイト>https://theokuratokyo.jp/letter/news/sommelierselection-2021_1/
 - <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

飲み手の期待に応える、幅広いラインアップです。各セットとも数量限定となります。

<2021 SPRING>全セット

*いずれも金額お消費税10%別です。

セット名	本数	金額 (円)	備考
A おいしいデリーワイン	8	24,000	最高のコストパフォーマンスを実現します。
B 食事に合うボルドー	6	49,000	果実味と骨格とを兼ね備えた、合わせやすいラインアップ。
C 高評価シャンパーニュ	6	30,000	自分へのご褒美にも贈り物にも。毎回大人気のセットです。
D 飲み頃のブルゴーニュ	6	49,000	ほどよく熟成して、今すぐに愉しめるセレクション。
E 第1級シャトー	4	500,000	4大シャトーの良年を1本ずつ厳選し、破格で提供します。
F ワンランク上のブルゴーニュ	6	150,000	最高峰ブルゴーニュの取り揃え。3つのグラン・クリュが含まれます。
G チーフソムリエセレクト「特別なワイン」	6	200,000	通常販売していない逸品など、特別と希少を集めています。
H 垂涎白ワイン	6	53,000	“美味しい白ワインを”のリクエストに応じて生まれました。
I 高品質ハーフボトル	8	38,000	少量でも、美味しいワインを愉しみたいシーンに。
J 熟成したスペシャルなボルドーワイン	6	105,000	オークラのセラーで大切に熟成させたグランシャトーのワイン。
K 醸し人九平次	6	33,000	日本酒とワイン、日仏で両方を手がける酒蔵の特別の作品集
L 本質重視のウイスキー	5	120,000	限定品、樽指定ボトリングによる逸品など、ここだけの特別セットです。
M DRC	3	1,000,000	ロマネ・コンティが手がける3つのグラン・クリュを。

<セット内容例> Iセット「高品質ハーフボトル」

多彩な産地とぶどう品種を一挙に揃えた、飲み比べにぴったりのハーフボトル8本セット。

ケンパーエステイト あさつゆ 2019 / カリフォルニア《白》、プイイ・フェイッセ 2015 ドメヌ・メールラン / ブルゴーニュ《白》、
ロンバウアー・シャルドネ・カーネロス 2018 / カリフォルニア《白》、ヴォーヌ・ロマネ 2017 モンジャール・ミュニユレ / ブルゴーニュ《赤》、
レ・フィエフ・ドゥ・ラグランジュ 2016 / ボルドー《赤》、レイミー・クラレット 2017 / カリフォルニア《赤》、
ビルカール・サルモンブリュット・ロゼ / シャンパーニュ《白》、アルフレッド・グラシアンブリュット / シャンパーニュ《白》

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

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」開館に伴い主任講師に就任。19年より現職。

特別販売「上質なお酒の友セット」

選び抜かれたワインを、よりおいしく味わうために、オークラがセレクトした一級品を詰め合わせました。

- | | |
|-----------------|----------------------------|
| 生ハム「コッパ」2袋 | フルッタカンディータ1箱 (ピエトロ・ロマネンゴ社) |
| 生ハム「ドンロメオ」2袋 | アーヴォラ産生アーモンド1箱 |
| サラミ「フィノッキオーナ」2袋 | ブロンテ産DOP生ピスタチオ1箱 |
| サラミ「デルポー」2袋 | ドライワイングレープ「メルロー」1箱 |
| (以上イタリア レヴォーニ社) | 同「シャルドネ」1箱 |

価格：1セット ¥13,000 (消費税8%別)
問い合わせ先：(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