

愛知、常滑の魅力に触れる一夜限りのディナーイベント
名古屋観光ホテル 鉄板焼「昇龍」×常滑ワインのペアリング
～ホテル1階のロビータイルには常滑焼も使用～

2023年度、“つなぐ”ホテルとして「旅を発信する」～The destination for journey～をコンセプトに掲げる名古屋観光ホテル(名古屋市中区錦一丁目19番30号、総支配人 中神章裕)は9月24日、鉄板焼「昇龍」で、愛知県常滑市の常滑ワイナリーネイバーフッド(愛知県常滑市金山上白田 130)代表 馬場憲之氏を迎えて、常滑ワインと鉄板焼のマリアージュを楽しむイベント「MAKER'S DINNER～WINE～美酔の会」を開催いたします。

これに先駆け、9月16日・23日の2日間は馬場憲之氏が来館し、ホテル1階ロビーカウンターで常滑ワインを提供するほか、9月1日にリニューアルした6階ライブラリーラウンジの一角では常滑焼作家 都築豊氏の作品も展示します。

今年で創業87周年を迎える、歴史あるホテル1階ロビーのタイルに常滑焼と瀬戸焼を用いている名古屋観光ホテルでは、芸術の秋を迎え、地元愛知、常滑のさまざまな魅力を発信すると共に、その魅力に触れ、お楽しみいただけます。



常滑ワイン(一例)



常滑ワイナリー代表 馬場憲之氏



常滑焼作家 都築豊氏

<常滑ワインとは>

日本のワイン作りでは珍しい温暖な太平洋側の地で、ワインを生産している常滑ワイナリー。「誰でも気軽に楽しめるフレッシュ且つ飲みやすいワイン」をコンセプトに、アメリカ、オレゴンのワイン作りやカルチャーを受け継ぎ、作られているワインで、常滑焼でも有名な常滑土で作るため酸が強く、旨味が十分にあることが特徴です。今回は、そのフレッシュさを存分にお楽しみいただけるよう白ワイン3種を中心に、ロゼ、赤など全6種類のワインをご用意いたしました。

<MAKER'S DINNER～WINE～美酔の会>

■開催店舗:鉄板焼「昇龍」

■開催日時:2023年9月24日(日) ※3日前までの要予約

18:00～ 受付

18:30～ スタート

- 開催内容:常滑ワイナリー代表 馬場氏を迎えて贈る一日限定イベント。
当日は、「オレゴンの美しき光景を愛知県に再現したい」という思いを胸にワイナリーを立ち上げた馬場氏を迎え、ワイン作りへの情熱を語ると共に、常滑ワインの魅力語るトークをお楽しみいただけるほか、鉄板焼により素材の持ち味を最大限に引き出された料理と、常滑ワインの豊かでみずみずしい味わいのマリナーージュをお楽しみいただけます。
- MENU :伊勢海老のミ・キュイ 茄子のフォンダンとオシェトラキャビア/和牛タンのラグー コンソメと松茸の旨味/土佐あかうしテンダーロインステーキ/トリュフ薫るガーリックライス を含む 10 品
- 料金 :25,000 円(料理・常滑ワイン 6 種・税金・サービス料込)
- 人数 :限定 20 名様
- お問合せ:052-231-2247(呉竹直通)
https://www.nagoyakankohotel.co.jp/restaurant_bars/kuretake/shoryu/#entry51772



常滑ワイナリー代表 馬場憲之

1967 年 長崎県佐世保市生まれ。1990 年 中京大学法学部卒業後、証券会社にて営業として 6 年間勤務。1998 年 空港でのアテンド会社「エルカインターナショナル株式会社」を設立。2008 年 「株式会社ブルーチップ」を設立。その当時、農場でレストランを開くことは法律で禁止されていたが、アメリカオレゴン州で見た観光農園を常滑に作りたく、奔走している最中、愛知県農林水産課の目に留まり国家戦略特区の認定を受け、複数のレストランを開業し現在に至る。
2019 年 ロサンゼルス・ナゴヤ姉妹提携 60 周年記念 VIP パーティーのテーブルワインに選ばれたほか、2021年にはワイン専門誌 ワインの王国「ブラインドテイスティング企画」にて「常滑ピノワールロゼ 2020」が最高賞を獲得。

<愛知、常滑の魅力に触れる～常滑焼×常滑ワイン>

- 開催期間:2023 年 9 月 16 日(土)～9 月 24 日(日)
- 開催場所:6 階ライブラリーラウンジ及び 1 階ロビーカウンター
- 開催内容:6 階 ライブラリーラウンジの一角で常滑焼作家 都築豊氏の作品を 8 点展示いたします。
期間中、9 月 16 日(土)と 23 日(土)の 2 日間は常滑ワイナリー代表 馬場憲之氏が来館、1 階ロビーで常滑ワインを販売いたします。(販売時間 17 時～19 時)
- 料金 :常滑ワイン(白・ロゼ・赤) グラス各 500 円(税金・サービス料込)
- URL :<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/fp/detail/52189>



都築豊 大興寺窯

2002年 父 青峰の元作陶に入り、2003年 大興寺窯を開窯し、独立する。
2009年には出張陶芸教室「Sakae」を始め、2012年には一般社団法人 日本陶芸療法士協会を設立。

長三賞陶業展

<長三金賞受賞・長三賞受賞・奨励賞受賞・審査員特別賞受賞・入選多数>

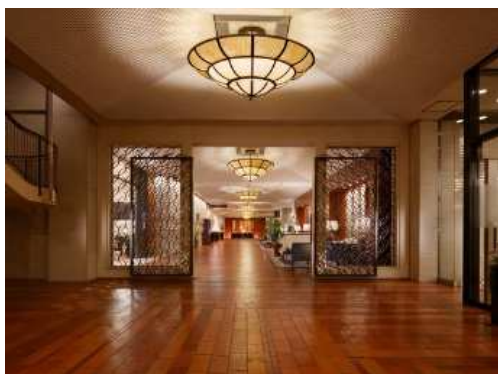
常滑焼振興展

<市長賞受賞>

東海伝統工芸展

<入選>

※掲載写真はイメージです



<1階ロビータイル>

ホテル開業時から1階ロビー全体を彩る床タイル。陶芸家 曾田雄亮氏が名古屋の老舗ホテルとして格調の高さや飽きのこない強さを表現するために壁面のタイルと合わせてデザインしました。常滑焼と瀬戸焼を組み合わせて作りあげたロビーの床タイルには、名古屋観光ホテルの「K」の文字が刻まれており、今年で87年を迎える長い歴史と風格を静かにたたえています。

■名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦 1-19-30）

名古屋観光ホテルは、1928年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし、1936年12月16日に開業をしたホテルです。その後、1972年12月、当時名古屋一の高さ（81.5m）を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして、新館営業を開始し、2023年に開業87周年を迎えます。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



■エスパシオエンタープライズ株式会社（本社：名古屋市中区錦 3-23-18 ニューサカエビル 8階）

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021年7月1日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

現在は、名古屋観光ホテルのほか、関連事業としてさまざまなレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

<報道関係者からのお問合せ先>

エスパシオエンタープライズ株式会社 マーケティング部 吉村

TEL：052-231-8090

Mail：pr-marketing@espacioenterprise.com