

関係各位

2023年4月15日  
ホテルモンテレ株式会社  
代表取締役社長 山本 啓之

## 日本の酒蔵応援フェア“春”（4月～6月） ホテルモンテレ日本料理「随縁亭」 × 日本酒造組合中央会認証「日本酒スタイリスト」

ホテルモンテレ株式会社（本社：大阪市浪速区 代表取締役社長：山本 啓之）は、ホテルモンテレグループの7拠点のホテルの日本料理レストラン「随縁亭」で“日本の酒蔵応援フェア”と題し、全国の日本酒の美味しさを広めていくべく日本酒造組合中央会認証の「日本酒スタイリスト」3名（島田 律子氏・手島 麻記子氏・こばた てるみ氏）によるセレクトの日本酒を1名につき2銘柄、合計6銘柄を年4回（春・夏・秋・冬）プロモーションし各拠点ホテルの店舗にて販売いたします。

■提供期間：2023年4月15日（土）～2023年6月30日（金）

■「日本の酒蔵応援フェア」販売概要

【設定期間】2023年4月15日（土）～2023年6月30日（金）

【販売料金】各拠点各店舗にて単品または、セットプランにて販売。

【対象施設】下記ホテルモンテレの日本料理「随縁亭」

ホテルモンテレーデルホフ札幌	<a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/edelhof/restaurant/shop/21.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/edelhof/restaurant/shop/21.html</a>
ホテルモンテレ仙台	<a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/sendai/restaurant/shop/29.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/sendai/restaurant/shop/29.html</a>
ホテルモンテレ京都	<a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/kyoto/restaurant/shop/44.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/kyoto/restaurant/shop/44.html</a>
ホテルモンテレ大阪	<a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/osaka/restaurant/shop/26.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/osaka/restaurant/shop/26.html</a>
ホテルモンテレ ラ・スール大阪	<a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/lasoeur_osaka/restaurant/shop/30.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/lasoeur_osaka/restaurant/shop/30.html</a>
ホテルモンテレ グラスミア大阪	<a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/grasmere_osaka/restaurant/shop/57.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/grasmere_osaka/restaurant/shop/57.html</a>
ホテルモンテレ沖縄スパ&リゾート	<a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/okinawa/restaurant/shop/70.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/okinawa/restaurant/shop/70.html</a>

【予約・問い合わせ】上記各拠点各店舗の公式WEBサイトより。

### 日本酒スタイリスト - Sake Stylist -



日本酒スタイリスト認証状

「日本酒スタイリスト」とは、日本酒を愛する各界のプロフェッショナルな人々にお力添えをいただき、それぞれの専門領域において、日本酒の魅力を世界の人々に伝えていただくために、日本酒造組合中央会が認証するものです。今後も、料理・栄養、パーティーコーディネーター、テーブルコーディネーター、飲酒マナー、美容、ファッション、文化といった、日本酒を取り巻くさまざまな分野のプロフェッショナルな人々を順次「日本酒スタイリスト」に認証し、それぞれの分野から、日本酒に関する情報発信活動をお願いしていきたいと考えています。

「日本酒スタイリスト」は、日本酒造組合中央会の登録商標です。（登録第4599803号）



## 島田 律子 Ritsuko Shimada

〈プロフィール〉

スマイルブリューカンパニー代表

タレント/日本酒造組合中央会認証・日本酒スタイリスト/

日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会 (SSI) 唎酒師 兼 理事

日本航空 (JAL) 国際線 C A として 5 年半勤務後、タレント活動を始める。

2000 年「唎酒師」(SSI) 取得。国内外に向け日本酒の魅力を広く発信する。

「地域にエール! まちカケル」(BS テレ東) 準レギュラー出演中。

### ■島田 律子 氏セレクト

【山口県萩市 澄川酒造場】

『東洋美人 壱番纏』 純米大吟醸



— おすすめポイント —

「壱番纏」(いちばんまとい)は、「一番の晴れ着」という思いが込められた「東洋美人」最高峰のお酒です。フルーティーな香りと、すっきりとした口当たり、そして、りんごやメロンを思わせる甘さと心地よい酸味がバランス良く口の中に広がります。

首脳陣の晩餐会でも採用されるなど、国内のみならず、世界中の日本酒ラバーをも魅了しています。ハレの日にワイングラスで優雅にいただきたい、とっておきのお酒です。

・SAKE COMPETITION 2015 純米大吟醸部門 2位

720ml 8,800 円 180ml 2,400 円



【京都府京都市 増田徳兵衛商店】

『月の桂 にごり酒』 純米中汲 (スパークリング生酒)



— おすすめポイント —

「元祖にごり酒」としても有名な、京都の老舗蔵のお酒がリニューアル!目を引くミニマムなデザインは、引きの文化を大事にする京都人の心の表れと共に、開栓した時の泡と醪の動きの美しさも楽しめます。

生酒ならではの、もぎたてフルーツを思わせるフレッシュな味わいと爽やかな発泡感、そして、にごり酒ならではの米の旨味もしっかり楽しめます。

乾杯酒として、またメイン料理まで合わせられる懐の深いお酒です。

300ml 3,000 円



## 手島 麻記子 Makiko Tejima

〈プロフィール〉

株式会社 彩食絢美 代表取締役社長

食文化研究家/日本酒造組合中央会認証・日本酒スタイリスト/

日本酒蔵ツーリズム推進協議会運営委員/日本醸造協会理事

「日本酒のある豊かな暮らし」をテーマに、国内外における日本酒と日本食文化の発信活動、ならびにガストロナミーツーリズムのコンテンツプランニングを通じて全国各地の地域の魅力開発に取り組んでいる。

### ■手島 麻記子 氏セレクト

#### 【栃木県芳賀郡 外池酒造店】

##### 『燦爛 夢ささら』 純米大吟醸



— おすすめポイント —

パリの日本酒コンテスト「Kura Master 2022」で、1,110点の出品酒の中から、最高位のプレジデント賞を受賞した純米大吟醸酒です。

栃木県オリジナルの酒米「夢ささら」を原料とし、青リンゴの様なフルーティーでエレガントな香りと、口に含んだ時に広がる、膨らみのある味わいは、食事のはじまりの一杯や、筍やアスパラなど、ほのかな苦味がアクセントとなる春野菜の焼き物など、シンプルなお料理とのペアリングがおすすめです。

・ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2022 金賞

・IWC (インターナショナル・ワイン・チャレンジ) 2022 BRONZE 賞

720ml 7,800 円 180ml 2,200 円



#### 【山形県天童市 出羽桜酒造】

##### 『出羽桜 出羽の里』 純米酒



— おすすめポイント —

ロンドンで毎年開催されている日本酒コンテストIWC (インターナショナル・ワイン・チャレンジ) 2016のSAKE部門にて、1,282点の出品酒の中から最高位の「チャンピオン・サケ」を受賞した純米酒です。山形県オリジナルの酒米「出羽の里」を原料とし、米の旨味を存分に生かしたやわらかな味わいと軽やかな後味は、鯖や甘鯛の桜蒸し、初鰹のたたきや竜田揚げなどの魚料理はもちろん、和牛のグリルなど、幅広いお料理におすすめです。

・全米日本酒歓評会 2016 金賞

・ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2023 金賞

720ml 6,500 円 180ml 1,800 円



## こばた てるみ Terumi Kobata

〈プロフィール〉

株式会社しょくスポーツ 代表取締役

公認スポーツ栄養士/日本酒造組合中央会認証・日本酒スタイリスト/

NPO 法人日本スポーツ栄養学会評議員

日本酒と料理のペアリングや、日本酒を活用した料理提案を得意とする一方、トップアスリートの栄養サポートや食育活動にも尽力。著書に『日本酒は最高の調味料! 「ひと振り酒」驚きメソッド&おいしさ倍増レシピ』など多数。

### ■こばた てるみ 氏セレクト

#### 【栃木県宇都宮市 井上清吉商店】

##### 『澤姫 真・地酒宣言』吟醸酒



— おすすめポイント —

原料米に栃木産のお米を100%使用して醸したクラシカルな香りとライトな口当たりが特徴の爽やかな吟醸酒。

英国で毎年開かれる日本酒コンテスト「IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）2022」のSAKE部門最高賞の「チャンピオン・サケ」も受賞した価値ある一品です。吟醸酒ながら40~45度のぬる燗でも美味しく頂けるので、メイン料理となる御造りや、鯖の西京焼き、牛ステーキや桜海老のかき揚げなどとのペアリングも楽しめます。

・IWC（インターナショナル・ワイン・チャレンジ）2022 SAKE部門最高賞「チャンピオン・サケ」  
720ml 7,200円 180ml 2,000円



#### 【三重県鈴鹿市 清水清三郎商店】

##### 『作 なぐわし 東条山田錦』純米大吟醸酒



— おすすめポイント —

限られた特別の場所で生産された酒米を使用して造られた数量限定の日本酒。

「名前が気高く美しい」「素晴らしく高貴だ」という意味の「なぐわし」の名称通り豊かで華やかな味わい、心地よい高貴な香りと深い余韻を残す至美至高な純米大吟醸酒です。国内外で高く評価され、少し冷やして香りが楽しめる大きめのグラスで乾杯酒として、あるいは春野菜を使った先附や御造りとも好相性です。

・全米日本酒飲評会 2022 金賞  
・Kura Master 2022 プラチナ賞  
・ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2022 最高金賞  
・ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2023 最高金賞  
750ml 15,000円

■ホテルモンテレ株式会社について URL: <https://www.hotelmonterey.co.jp/>

MONTEREY (モンテレ) とは、スペイン語で「山の王」を意味します。ホテルモンテレは、中世ヨーロッパから始まる欧州文化の中で育まれた伝統や生活様式をテーマに、上質なくつろぎでお客様をお迎えするホテルとして誕生いたしました。

#### ■ホテルモンテレグループの信条

ホテルモンテレは1986年の開業以来各地に個性豊かなホテルを展開して参りました。建物のコンセプトは、世界各地の歴史や風土を元に数々のヒントを得てデザインし、有名な都市景観賞など数多くの賞をいただいております。また、インテリアもアメニティー性を重んじ、常にやすらぎの空間作りに心がけ、ロマンチズムや、夢のある雰囲気、他のホテルにないモンテレスタイルだと言われております。そして、常に心地よい、ゆったりとしたひとときを楽しんでいただけるよう真心のこもったサービスを心がけ、お泊りいただいたお客様はもとより、宴会などに、ご利用いただいた皆様からも好評を得るべく努力しております。私達は、ホテルを通じて生活の喜びと潤いのあるサービスを提供し、地域社会に貢献出来ることをモットーに進んで参ります。

#### ■本件に関する取材の問い合わせ先

ホテルモンテレ京都 料飲課 村上 裕一

〒604-8161 京都市中京区烏丸通三条下ル饅頭屋町 604 TEL(075)212-3950

E-mail : [y.murakami@hotelmonterey.co.jp](mailto:y.murakami@hotelmonterey.co.jp)

### Hotel Monterey Group

	 <p>HOTEL MONTEREY EDELHOF ホテルモンテレエーデルホフ札幌</p>	ホテルモンテレエーデルホフ札幌 13F 日本料理「随縁亭」 〒060-0002 北海道札幌市中央区北2条西1丁目1 TEL (011)330-4461 <a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/edelhof/restaurant/shop/21.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/edelhof/restaurant/shop/21.html</a>	
	 <p>Hotel Monterey Sendai ホテルモンテレ仙台</p>	ホテルモンテレ仙台 6F 日本料理「随縁亭」 〒980-0021 宮城県仙台市青葉区中央4丁目1-8 TEL (022) 265-5504 <a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/sendai/restaurant/shop/29.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/sendai/restaurant/shop/29.html</a>	
	 <p>Hotel Monterey Kyoto</p>	ホテルモンテレ京都 2F 日本料理「随縁亭」 〒604-8161 京都市中京区烏丸通三条下ル饅頭屋町 604 TEL (075) 212-3950 <a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/kyoto/restaurant/shop/44.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/kyoto/restaurant/shop/44.html</a>	
	 <p>HOTEL MONTEREY OSAKA ホテルモンテレ大阪</p>	ホテルモンテレ大阪 8F 日本料理「随縁亭」 〒530-0001 大阪府大阪市北区梅田3丁目3-4 5 TEL (06) 6458-5685 <a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/osaka/restaurant/shop/26.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/osaka/restaurant/shop/26.html</a>	
	 <p>HOTEL MONTEREY LA SŒUR ホテルモンテレ ラ・スール</p>	ホテルモンテレ ラ・スール大阪 15F 日本料理「随縁亭」 〒540-0001 大阪府大阪市中央区城見2丁目2-2 2 TEL (06) 6944-7480 <a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/lasoeur_osaka/restaurant/shop/30.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/lasoeur_osaka/restaurant/shop/30.html</a>	
	 <p>22F GRASMERE OSAKA ホテルモンテレ グラスミア大阪</p>	ホテルモンテレ グラスミア大阪 22F 日本料理「随縁亭」 〒556-0017 大阪府大阪市浪速区湊町1丁目2-3 TEL (06) 6644-5761 <a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/grasmere_osaka/restaurant/shop/57.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/grasmere_osaka/restaurant/shop/57.html</a>	
	 <p>SPA &amp; RESORT HOTEL MONTEREY OKINAWA</p>	ホテルモンテレ沖縄スパ&リゾート 5F 日本料理「随縁亭」 〒904-0413 沖縄県国頭郡恩納村富着1550番地1 TEL (098) 993-7113 <a href="https://www.hotelmonterey.co.jp/okinawa/restaurant/shop/70.html">https://www.hotelmonterey.co.jp/okinawa/restaurant/shop/70.html</a>	