

2013年夏プレミアムワインイベント・ラインナップ  
ラ・スイートのワインに対する3つのこだわり  
①品質 ②種類 ③ソムリエ

2013年5月24日(金) 田崎真也のワイントーク&ディナー開催  
2013年6月6日(木) オーパス・ワンメーカーズディナー開催



国際ソムリエ協会会長 田崎真也



当ホテル シェフソムリエ 小前岳志

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(代表取締役社長:関 寛之/神戸市中央区)は2008年11月の開業時より、「地産地消」「食の安心と安全」について確固としたこだわりを持っており、その食へのこだわり同様、テーブルをより豊かにしてくれるワインについてもまた頑固なまでのポリシーを貫いております。  
当ホテルのワインに対する3つのこだわりは、①品質の確かさ②種類の豊富さ③ソムリエの質の高さ。  
世界のワインの美味しさを神戸から発信することで、グローバルな食文化の発展と啓蒙に貢献したいとラ・スイートは考えております。

つきましては、「世界のワインを味わう」「ソムリエという仕事」「希少なプレミアムワインの裏側」等の特集がございましたら貴媒体にて取材いただけますよう、お願い申し上げます。

当ホテルのワインへのこだわり

① 品質へのこだわり ～本物の美味しさは品質が保証～

「絶対に質を犠牲にするな。質を犠牲にしたら絶対に成功はしない」 by Robert Mondavi

ラ・スイートでご用意しているワインは、生産者の顔が見えるワインともいえます。大切に育てたブドウを丁寧に手作りでワインにするような小さなワイナリーや独立系メーカーのものを取りそろえているのが特長です。また、そういったワインは小規模だからこそ実現できる有機栽培や無農薬栽培のブドウを使っているため、安心して口にすることができます。  
欠品が出ないように大量に生産できるワイナリーや有名なメーカーのワインを取りそろえるよりも、味にこだわり、品質にこだわって、その作り手のワインに対する情熱までもお客様のテーブルにお届けしたい。

品質へのこだわりは、ラ・スイートの本物へのこだわりの一つともいえます。

② 種類へのこだわり ～世界のワインを飲み比べる贅沢～

「自分の味覚を信じる。しかし世界中のワインを飲め」 by Robert Mondavi

ラ・スイートでは3カ月ごとにテーマを変えてワインフェアを開催しています。また、席数28のレストラン「ル・クール神戸」のワインリストには常に150種類以上のワイン・シャンパンのほか、常時約50種類のプレステージワインも揃っています。  
王道フランスのボルドーやブルゴーニュはもとより、イタリア、スペイン、オーストリア、カリフォルニア、オレゴン、チリ、アルゼンチン、オーストラリアやニュージーランドまで、世界から様々な味わいのワインを取りそろえ、様々なお客様からのニーズに応えます。  
飲み手の数だけ、お料理の数だけ、それぞれに合ったワインが必ず存在するはず。  
種類へのこだわりは、ラ・スイートのホスピタリティの原点ともいえます。



ドイツの名門シュロスフォルラーツ  
創業者出身マチューシカ氏(右)



各種プレステージワイン

## ③ ソムリエへのこだわり ～ワインという文化の伝道師～



ソムリエ資格認定バッジ

「いいソムリエとは、お客様がその人のサービスを受けたいと思う人」By Shinya Tasaki  
ラ・スイートでは、料飲スタッフの半数以上が社団法人日本ソムリエ協会(JSA)認定のソムリエタイトル保有者です。  
お客様にワインのご提案をするだけでなく、常にアンテナを張ってワイナリーやメーカーの動向や世界のワインのトレンドなどをキャッチし、インポーターとコンタクトを取りながら狙ったワインを仕留めていく、ワインハンターとしての役割や、仕入れたワインを最高の状態でご提供するためのち密な商品管理、またワインをテーマにしたイベントやフェアの企画・運営など、ソムリエチームの日々の地道な努力と、「ワインと料理のマリアージュ」という食文化を啓蒙したいという一途な意欲はラ・スイートならではのこだわりです。

## これまでに開催したワインイベント一部抜粋

- 辰巳琢郎のワイントーク&ディナー [2012年1月26日(木) / 2010年2月19日(金)]  
俳優というだけではなく、食通・ワイン通として海外にまで知られた辰巳琢郎さんとマンズワイン社長の茂木新三郎氏をお招きし、ワインの「飲み手」と「作り手」という立場からのにぎやかなトーク&ディナーショーを開催。
- ケンゾーエステイトオーナーズディナー [2011年6月10日(金)]  
「ケンゾーエステイト」オーナー辻本憲三氏による、ワイン造りへの情熱や難しさなど今まで体験されてきたお話を交えながら、ケンゾーエステイトフルラインナップ計5種類のワインをお楽しみいただける至福のワインディナーを開催。
- マンズワインとマチューシカワイナリーのテイスティングディナー [2010年9月8日(水)]  
日本を代表するフードコラムニスト門上武司氏の進行で、マンズワインとドイツの名門シュロスフォルラーツ創業家出身マチューシカ氏がフランスコニャック地方でつくるワインによるテイスティングディナーを開催。
- フランスの音楽とワイン 横山幸雄コンサート&トーク [2009年11月2日(月)]  
世界的ピアニスト横山幸雄氏をお迎えして、音楽とグルメ、ワインにまつわる様々なエピソードを聞きながら、コンサートとお食事が楽しめるコンサート、トーク&ディナーを開催。
- ポメリー・ガラ・ディナー [2008年11月27日(木)]  
9代目ポメリー社最高醸造責任者、フランス醸造協会会長のティエリー・ガスコ氏をお迎えしてのフォーマルでシックなシャンパーニュ・ガラ・ディナーを開催。

## 2013年初夏以降に開催予定のワインイベント

- ラ・スイート プレミアムワイン&ディナー [2013年5月9日(木)]  
世界中に数えきれないほどある名醸ワインをシェフソムリエ小前岳志がセレクトし、総料理長 鎌田雅之との料理とのマリアージュをお楽しみいただく人気イベント。シリーズで2カ月ごとに開催している本イベントは、一般に手に入りにくい希少な銘醸ワインを扱うため定員14名様限定での実施となります。今回の名醸ワインは“オーストラリア/ラン・リグ 2007(トルブレック)”で、世界中のワインコレクターが垂涎するカルトワインです。  
(18:30 受付・アペリティフ / 19:00 ディナースタート / ¥30,000)
- 田崎真也のワイントーク&ディナー [2013年5月24日(金)]  
世界を飛び廻る体験と情報を盛り込んだ軽妙洒落なトークでゲストを魅了する年2回開催のワインディナーショー。ディナーでは、田崎真也氏が総料理長 鎌田雅之のフルコースに合わせてセレクトしたワインを味わいながら2時間の間、ワインのすべてを語ります。世界の頂点に立ったソムリエのトークを、ラ・スイートならではのサロン形式で身近に愉しむこだわりイベントです。(18:30 受付・アペリティフ / 19:00 ディナースタート / ¥25,000)
- オーパス・ワン メーカーズディナー [2013年6月6日(木)]  
そのあまりの人気に、日本では常に入手困難といわれる『オーパス・ワン』。ラ・スイートでは今回特別に『Opus One』から日本事務所代表(日本・韓国担当輸出部長)の康子キャドビー氏をお招きし、『Opus One』への情熱やあまり知られていないストーリーを語っていただきながら、カリフォルニアン・スーパープレミアムワインの世界を心ゆくまでご堪能いただけます。  
(18:30 受付・アペリティフ / 19:00 ディナースタート / ¥35,000)
- ワインと料理を愉しむ会 [2013年6月13日(木)]  
レストラン「ル・クール神戸」のスペシャルメニューと様々なワインとのマリアージュやワインの愉しみ方をシェフソムリエ小前岳志が、つきっきりでご提案しながら、ワインに対する疑問・質問などにお答えするカジュアルなワインセミナー&ランチです。  
(11:30 受付 / 12:00 セミナー&ランチ / ¥8,000)



<本件に関するお問い合わせ先>

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 企画広報部 支配人 加藤 安都子(カウアツコ)  
TEL:078-371-1111(代表) FAX:078-371-1110 E-mail: [press.release@l-s.jp](mailto:press.release@l-s.jp)  
〒650-0042 神戸市中央区波止場町7番2号 <http://www.l-s.jp>

## ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドのご紹介

〒650-0042 神戸市中央区波止場町7番2号 TEL:078-371-1111(代表) FAX:078-371-1110 <http://www.l-s.jp>



神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008年11月に開業。2010年5月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) に加盟。「ミシュランガイド2011/2012/2013年度版」では、神戸のホテルとして最高評価を3年連続受賞。  
神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で15分、JR神戸駅から徒歩約10分の絶好のロケーションにあります。  
客室数は70室で、すべての客室に大型ジャグジーを完備し、広々としたテラスからは美しい神戸港の景色を一望することができます。  
また、客室フロアから直通エレベーターでアクセスできる女性専用スパ&エステティックがあり、レストランでは地産地消をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使った料理を提供しています。



SMALL LUXURY HOTELS OF THE WORLD™

EXPERIENCE ANOTHER WORLD

世界のセレブリティに愛される国際ホテルブランドです。米国富裕層を対象とした Luxury Institute による調査で高級ホテル部門3年連続1位を受賞しました。



きめ細やかなパーソナルサービス

ラ・スイートの一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが1人3役以上をこなすことによってスムーズで温かいホスピタリティを実現。



上質感あふれるロビー

一步入った瞬間に肌で感じる上質感。大きな看板も出ていないため、まるでヨーロッパの邸宅に入っていくかのような特別な高揚感が身を包みます。



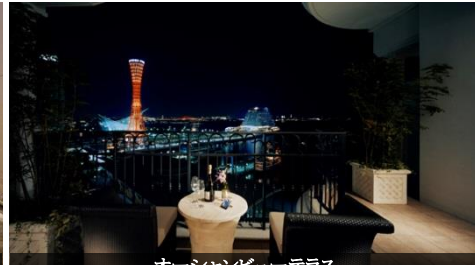
全室70㎡以上の広々とした客室

「泊まる」といより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なリゾート気分を盛り上げます。



大型ジャグジーバス

全ての客室にJaxon社製の高級ジャグジーバスと浴室TVを完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉しみながら至高のバスタイムを。



オーシャンビューテラス

全ての客室が神戸港を望むオーシャンビューテラス付きのラ・スイート。「夜景とワイン」、「昇る朝陽とモーニングコーヒー」など素敵なマリアージュが楽しめます。



レストラン「ル・クール神戸」

兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とシェフが奏でる技術が融合した、至福の味。地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



鉄板焼「心」

熟練の焼き手が目の前でおりなす華麗なパフォーマンスと地元兵庫の新鮮な山海の幸を愉しむひととき。海を見ながらの神戸ビーフはまた格別です。



ラウンジ&バー「グラン・ブルー」

地中海リゾートさながらの解放感と神戸ならではのエレガンスを兼ね備えた大人の空間。スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズも毎晩楽しめます。



スパ&エステティック「ラ・シェール」

ホテル直営の女性専用サロン。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒して五感を解き放ちます。



婚礼・宴会・会議

パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感でお客様をおもてなしいたします。



スイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」

ホテルの朝食で提供するパンやラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた、ラ・スイート初の直営路店です。ホテルメイドの味をご家庭へも。