

星野リゾート トナム (北海道・勇払郡)

焚き火ワインバーに新メニュー「北海道チーズビュッフェ」が登場

ワイン×チーズ+aのマリアージュは最大500通り
提供期間：2017年6月1日～9月30日

北海道最大級の滞在型リゾート「星野リゾート トナム」では、2017年6月1日～9月30日の間限定で、新メニュー「北海道チーズビュッフェ」が登場します。これはホテル「ザ・タワー」の中庭で、毎年恒例の「焚き火ワインバー」で実施します。北海道のチーズとはちみつやドライフルーツなどの組み合わせから、お好みのものを選び、ワインと合わせて楽しめます。涼しいトナムの夜に暖かい焚き火のそばで、ゆっくりと過ごせます。



Point 1 北海道各地のチーズが集合

当ホテルのスタッフが選んだ北海道のチーズの中から、白カビチーズを中心に、毎日10種類前後用意します。好きなものをお好きなだけ、堪能できます。ワインも50種類以上取り揃えていて、そのうち20種類は北海道のワインです。お好みの組み合わせを探することも、チーズビュッフェの楽しみのひとつです。



Point 2 ワイン×チーズ+aのマリアージュ

新たな美味しさの発見をしていただきたく、チーズに合わせるはちみつやドライフルーツも10種類前後用意しています。ワインと合わせると最大500通りの味のバリエーションを楽しめます。

おすすめのマリアージュ



味のマリアージュ

奥尻ワイナリー シャルドネ
共同学舎 ラクレット
+インカの目覚め (じゃがいも)



色のマリアージュ

千歳ワイナリー 北ワイン ピノノワール
白糠酪農舎 ロビオーラ
+はちみつ



香りのマリアージュ

富良野ワイナリー シャトーふらの
共同学舎 コバン
+枝付きレーズン

おすすめのマリアージュ 詳細

味のマリアージュ

奥尻ワイナリー シャルドネ
共働学舎 ラクレット
+インカが目覚め(じゃがいも)

奥尻島で潮風を受けて育ったワインは天然ミネラルが豊富で海を感じる味わいが特徴です。なかでも黄金色に輝くシャルドネは、キリッとした辛口の味わいと、加熱したラクレットを合わせることで深みが出ます。北海道を代表するインカが目覚め、凝縮された甘味が特徴で、ワインと合わせることで素材の味わいが際立ちます。

色のマリアージュ

千歳ワイナリー北ワイン ピノノワール
白糠酪恵舎 ロビオーラ
+はちみつ

ピノノワールは色合いがやや紫がかかったルビー色です。そこに同じ色彩として、表皮はオレンジ色に変化するチーズ、「ロビオーラ」を合わせることでワインの味の厚みが増します。このチーズに少量のはちみつを加えると風味が増し、さらに深みのある味わいへ変化します。

香りのマリアージュ

富良野ワイナリー シャトーふらの
共働学舎 コバン
+枝付きレーズン

シャトーふらののは、果実香のなかに品種特有の植物的な香りが特徴です。この熟した果実の甘い香りや舌触りなめらかな赤ワインは、コバンと良く合います。コバンは白カビチーズで、カマンベールより滑らかで、ミルクィな風合いです。この二つを合わせることで、香りが凝縮され、風味を楽しむことができます。更にドライフルーツを合わせると果実本来の甘味や香りが増し、風味を引き立たせます。

国産チーズの品質の向上

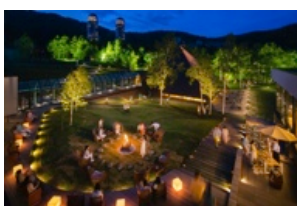
昨年、「焚き火ワインバー」にて北海道のチーズを多数提供したところ、大変好評を博しました。今年は、チーズに合わせるはちみつやドライフルーツなどを用意し、ビュッフェ形式にすることで楽しみ方が増えました。国内のチーズ消費量は増えていますが、国産チーズの割合は15.3%と低いです。(*1)しかし、国内のチーズ工房の数も増加しており、国産チーズの品質や評価も着実に向上し(*2)、再び注目を集めています。

北海道のチーズ作りに適した環境

生乳生産量の50%以上を占める北海道では(*3)、各地で特色のあるチーズの製造販売を行っています。北海道は、ヨーロッパのチーズづくりが盛んな地域と同緯度に位置していて、気候においても優れています。そんな北海道のチーズのおいしさを、改めて味わってほしいと考えています。

(参考文献 *1.農林水産省「チーズの需給表」 *2.国産チーズの現状 *3.北海道農政部「北海道の酪農・畜産をめぐる情勢」)

トマムの夏の風物詩「焚き火ワインバー」とは



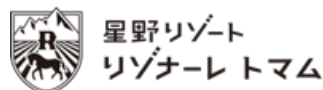
今年で4年目を迎える、ホテル「ザ・タワー」の中庭で楽しめるイベントです。バイオリンやサクソなどの日替わりの生演奏も、期間中は毎日開催します。焚き火の暖かな灯りの下、豊富なワインとチーズを堪能できます。広大な大地に抱かれた夜の滞在を盛り上げてくれます。

北海道の夏の夜は熱帯夜になることはあまりなく、涼しく過ごしやすい点が特徴です。焚き火ワインバーでは、この北海道特有の過ごしやすい気候を満喫してほしい、という想いで実施しています。トマムは、今後もこの素晴らしい気候を最大限楽しめるよう、さまざまな体験を提案します。



期間	2017年6月1日～9月30日
時間	19:00～22:00
場所	ザ・タワーウェルカムコート
予約	不要
料金	参加費 無料
	ワイン 700円～、
	チーズビュッフェ利用 1名1,900円
	チーズビュッフェに含まれるもの
	チーズ約10種類、チーズに合わせる
	はちみつやドライフルーツなど 約10種類
備考	生演奏は19:00～、20:00～、各回30分
対象	宿泊者・日帰りいずれも可

星野リゾート トマム



星野リゾート トマム / 星野リゾート リゾナーレトマム

北海道の中心に位置する滞在型リゾート。「ザ・タワー」「リゾナーレトマム」を中心に、様々なアウトドアアクティビティが楽しめます。壮大な雲海が見られる「雲海テラス」、インドアウェイブール「ミナミナビーチ」、最大20店舗以上の多彩なレストランを有する、北海道でも最大級のリゾートホテルです。

ザ・タワー:535室/チェックイン15:00～,チェックアウト～11:00/1泊朝食付き 8,800円～(2名1室1名様あたり)
リゾナーレトマム:200室/チェックイン15:00～,チェックアウト～11:00/1泊朝食付き 18,200円～(2名1室1名様あたり)
URL : <http://www.snowtomamu.jp>

電話: 0167-58-1111 (代表電話) 住所: 〒079-2204 北海道勇払郡占冠村中トマム
アクセス: 新千歳空港より車で約100分, JRで約90分(南千歳駅乗換)

※仕入れ状況により、料理内容や食材の産地が一部変更になる場合がございます。
※料金は全て消費税、サービス料金が含まれております。