

平成22年10月12日

～北海道鉄道開業130周年記念企画～



ノースラインボーEXP「小樽ワイン号」で行く



小樽
後志

味覚の旅2010

11月23日(火・祝) 小樽ワイン号出発！！

1. 出発

11月23日(火・祝)
日帰り旅行です

参加者全員に130周年記念
ロゴ入りエコバッグプレゼント！！

2. 募集人数

180名(最少催行人員150名)
お申し込みは定員になり次第終了いたします。

3. 旅行代金

お一人様 13,000円
子供設定はありません。また、未成年者のご参加は
お断りさせていただきます。

4. 行程

小樽 手稲 札幌 長万部 ニセコ 小樽 手稲 札幌
(8:40頃) (9:10頃) (9:30頃) (18:00頃) (18:40頃) (19:00頃)

運転時刻は変更となる場合がありますのであらかじめご承知おきください。
詳しい運転時刻等につきましては小樽駅までお問い合わせください。

5. 旅の内容

平成22年11月28日、北海道鉄道は開業130周年を迎えます。

これを記念し、今年の『小樽 後志 味覚の旅』は料理が更にグレードアップします!!

ホテルノルド小樽料理長「小林」が、小樽や後志にこだわった食材を自ら仕入れ・試行錯誤を重ねた料理をお楽しみいただけます。

ワインは料理にあわせ、北海道ワインのソムリエ「阿部」をセレクトし、「おたる初しぼり」を飲み放題(積み込みしているワインがなくなり次第終了)としてお楽しみいただくほか、2004鶴沼ノーブルロット37ケルナー(2005年国産コンクール金賞受賞ワイン)や2010国産ワインコンクールにて受賞したワインなどもお召し上がりいただけます。

車窓からの景色を眺めながら食する料理、そしてワイン。こんな贅沢で最高の一日を過ごしてみませんか。この他、途中のニセコでは、駅前温泉綺羅乃湯にもご入浴いただけます。なんと露天風呂では「ワイン風呂」にも入浴いただけます。



写真はイメージです

6. その他

小樽駅出発の際、出発セレモニーを行います。
当日ご使用いただく「ワイングラス」はお客様にプレゼントいたします。
ニセコでは、ミニ物産展を開催いたします。
当日、北海道ワインのシニアソムリエ「阿部」とホテルノルドの料理長「小林」
デザート担当のル・キャトリエムのシェフ「漆谷」も乗車する予定です。
料理やワイン、イベント等につきましては変更・中止となる場合があります。

7. お願い

車内へは、アルコール類の持ち込みはご遠慮ください。
未成年者のご参加は、お断りいたします。（20歳以上のみとさせていただきます）
ワインの飲み放題は「初しほり」とさせていただきます。その他のワインにつきましては、
飲み放題ではございません。（無くなり次第提供を終了致します）
アルコールがメインとなる旅行のため、旅行終了後に車の運転はお止め下さい。



北海道ワイン

シニア
ソムリエ 阿部眞久

1974年生まれ。97年ソムリエ資格を取得し、00年北海道
ワイン株式会社入社。現在、北海道では数少ないシニアソ
ムリエであり、知事登録の「北海道らしい食づくり名人」で
もある。

小樽商科大学大学院MBA課程在学
小樽ふれあい観光大使



ホテルノルド 料理長 小林功待

1967年 小樽市生まれ。
国内数件の西洋料理で修行し、1996年
ホテルノルド小樽開業と同時に入社し、
1998年西洋料理専門調理師・調理技能士
の資格を所得、2008年に料理長となる。



ル・キャトリエム

シェフ 漆谷寿昭

1974年 小樽市生まれ。
初代フレンチの鉄人「石鍋裕」率いる「クイーンアリス」で
フランス料理の基礎を学び渡仏。数件のレストランで修行し
帰国後、「レストランひらまつ」を経て生まれ故郷小樽に戻
る。2009年5月「ル・キャトリエム」オープン。



10月15日（金）午前10時 受付開始

～お問い合わせ・お申し込みは～
JR小樽駅

0134 - 22 - 0771