

平成24年10月2日

(北海道ワイン)

(ホテルノルド小樽)

シニアソムリエ・料理長 と行く ワイン・お料理・スイーツで満喫



小樽・後志 味覚の旅2012

リゾート列車ノースレインボーEXPで道央圏を一周しながら、シニアソムリエが自信を持ってお薦めする極上のワイン、料理長が選び抜いた食材で作上げた渾身のお料理、パティシエの最高傑作の絶品スイーツをお召し上がりいただけます。
途中ニセコ駅前温泉「綺羅乃湯」では、当日限定のワイン風呂をお楽しみいただけます。

ご旅行代金 **13,000円** (小樽・手稲・札幌発着同額)

(こども設定なし 未成年のお客様のご参加はご遠慮下さい)

出発日 **11月23日(金・祝日)**

募集人数 **160名** (最少催行人員140名)

(お申し込みは定員になり次第締切いたします)

旅の主なポイント

- ・リゾート列車ノースレインボーEXPで道央圏を約9時間かけて一周し、小樽・後志の味覚をお召し上がりいただけます。
- ・ワインは国産ワインコンクールでも高い評価を得て銀賞を受賞した「おたる特撰キャンベルアーリ赤」などをご用意いたします。お料理はホテルノルドのシェフが丹精込めて作る特別料理を温かい状態でお召し上がりいただけるほか、ル・キャトリエムのパティシエが考案したスイーツを列車の行程に合わせてゆっくりとお楽しみいただけます。
- ・当日ご使用いただくワイングラスは旅の記念にお持ち帰りいただけます。(お一人様1個限定)
- ・ニセコではミニ物産展や駅前温泉「綺羅乃湯」施設内でイベントの開催を予定しております。
- ・車内では抽選会等、楽しいイベントを企画しております。



リゾート列車
ノースレインボーEXP

行程



ワインとお食事について

★北海道ワイン

北海道ワインのシニアソムリエ阿部氏がこのツアーのために選び抜いた、おたる初しぼりをはじめ、8酒類の極上ワインをお召し上がりいただけます。



ワインコンクール銀賞
おたる特撰キャンベルアール赤

★ホテルノルド小樽

ホテルノルド小樽の料理長小林氏が時間をかけて選び抜いた、小樽・後志の食材を中心とした厳選食材を使用したオードブル2品、メイン料理1品をご提供いたします。メイン料理は「肉料理」、「魚料理」のどちらかをお選びいただけます。普段の日常では味わえない、ホテルのお料理を特別にご用意いたします。



Photo: MUNEHARA ※写真はイメージです

★ル・キャトリエム

ル・キャトリエムのパティシエ漆谷氏が、「見た目・味ともに最高のスイーツをお客様にお召し上がりいただきたい」との想いから考案された、このツアー限定のスイーツをご提供いたします。

※掲載内容はお召し上がりいただけるメニューの一部です。

※メニューは予告無く変更となる場合があります。ご了承ください。

※ワインは飲み放題ではございませんのでご了承ください。

北海道ワイン (株)
シニアソムリエ **阿部 眞久 氏** 乗車予定

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伝承名人」でもある。
★小樽商科大学MBA (経営学修士) ★
★小樽ふれあい観光大使★

北海道ワイン株式会社

小樽市に本社・工場を構え、「おたるワイン」や「鶴沼」などを造っています。浦臼町の自社園鶴沼ワイナリーや後志の契約農家を中心に道内30余りの市町村で栽培された葡萄を使用し、輸入原料を使用しない純国産ワインメーカーとしては、日本一の規模を誇っております。心の底から納得のいく本物のワインを造るために、北海道ワインの挑戦は、これからも続きます。
www.hokkaidowine.com

ホテルノルド小樽
料理長 **小林 功侍 氏** 乗車予定

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。

ホテルノルド小樽

1996年にホテルノルド小樽を開業。小樽運河前に佇む大理石造りの外観が印象的なヨーロッパ調のホテルです。ステンドグラスのやわらかな光がさしこむエントランスがゲストをあたたくお迎えします。また、最上階のバーから眺める夜の小樽運河は、心が温かくなり、心地よい一時を皆様感じていただくことができます。スタッフ一同、皆様のご利用をお待ちしております。
www.hotelnord.co.jp

ル・キャトリエム
シェフパティシエ **漆谷 寿昭 氏**

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。

ル・キャトリエム

小樽運河沿いに店を構えるカフェ&スイーツショップ。古い建物を改築し、「ヨーロッパのカフェ」をイメージした空間内は随所に大正ロマンを感じさせる落ち着いた雰囲気。1階はテイクアウトのケーキショップ。2階ではコーヒーや紅茶とともにケーキや店内のみのデザートに加え、余市産の新鮮野菜を豊富に使ったランチ等も用意。
種類豊富なドリンクと北海道ワインを始めとしたアルコール類も常備し、普段使いの気軽な一軒として皆様にお使い頂きたいと思っております。

10月6日 午前10時
受付開始
お問合せ、お申込みは
JR小樽駅 (0134)-22-0771