

# HOTERES

週刊 ホテルレストラン

2019 **3|8** ¥1600



## 特集

# IRとナイトエンターテインメント

TOP INTERVIEW

**セーバー社**

マネージングディレクター兼アジア太平洋地区

ホスピタリティソリューションズ チーフコマмерシャルオフィサー

**フランク・ランパート 氏**



水明のボトルデザインそのままに味わいも清らかで、飲めど癒さない味わい



山梨銘醸 北原社長とノイコム総支配人

WEEKLY

# 酒のSP

進化するビバレッジ  
Sales Promotion

## ザ・リッツ・カールトン京都 5周年記念の限定スパークリング日本酒 「水明」を山梨銘醸と生産・発売

小誌 長嶋宏明 nagashima@ohtapub.co.jp

### ホテルスタッフ参加による米と酒造り

ザ・リッツ・カールトン京都(マーク・ノイコム総支配人)は2月14日、ホテル開業5周年を記念したプロモーションの一環としてホテルオリジナルのスパークリング日本酒「水明」を発売した。これは、日本酒「七賢」を造る山梨銘醸(山梨県北杜市、北原対馬社長)とのコラボレーションによるもので、ホテルスタッフが山梨銘醸の契約畑に出向き、田植えや収穫、酒造りの行程にも参加して造り上げた。

醸造の過程で、サントリー山崎蒸溜所のウイスキー樽を使用して熟成を施したのも特徴的だ。ホホワイトオークにシェリー、ワイン樽のほか、ミズナラの4種の樽を用いて繊細な奥行きをもたらしている。品名の「水明」は、ザ・リッツ・カールトン京都が立地する鴨川の流れて、この酒の水源であり「日本の名水

百選」に選ばれた山梨・甲斐駒ヶ岳の伏流水に共通する言葉として名付けられた。ラベルデザインは京友禅作家の上村米重氏によるもので、「水明」の言葉から想像する雪解けの早春暖かな日差しと水の色を染めで表し、鴨川の音を墨の線で表現している。

### 相互の信頼関係と醸造技術の強み

マーク・ノイコム総支配人は、「Made for Kyoto」を標榜するホテルの考えと山梨銘醸のパートナーシップによって生まれたもの」と開発の経緯を語った。5周年に向けた構想として、およそ2年前から計画されていたものだという。ザ・リッツ・カールトンのプライベート日本酒の生産をしている相互の信頼関係がベースにあり、ウイスキー樽を使用した日本酒造りをしているのは今日では山梨銘醸だけであり、強みとしているスパ

ークリング日本酒の醸造技術も決め手となったようだ。

山梨銘醸専務で醸造責任者の北原亮庫氏は「山崎のウイスキーや樽のニュアンスを自分自身にしっかり染み込ませて酒質の設計に入った。樽のバランス、米や酵母、発酵形態といった計画に最も気を配った」と酒造りの背景を語り、北原対馬社長は「山崎蒸溜所を散策したときに感じる潤いや身体に染み入るようなコク、京都が持つ品格や風格を備え、かつ新たな魅力にあふれた日本酒に仕上がった」と自信をうかがわせた。「水明」はフルボトル(720ml)、ハーフボトル(360ml)それぞれ1000本の限定生産。原料米は山梨県産契約栽培米の夢山水で、アルコール度数は12度。ザ・リッツ・カールトン京都のザ・バーや館内レストラン「日本料理 水暉」で提供されている(グラス1800円、フルボトル1万円、税・サービス料15%別)。