

イタリア・ヴェネト州「MASI社」より輸出担当マネジャー マルコ・ザウリ氏と  
 シェフ浅野のワインと料理のコラボレーション

マ ア ジ  
**MASI**メーカーズディナー

2017年6月22日(木) 18:30~21:00



リーガロイヤルホテルグループの都市センターホテル（千代田区平河町 総支配人 式地 光康）は、「レストラン アイリス」にてイタリア・ヴェネト州「MASI社」より輸出担当マネジャーのマルコ・ザウリ氏を迎え、“アパッシメントのスペシャリスト”と呼ばれるまでの地位をもたらした厳選されたワインとシェフ浅野による料理とのマリアージュを楽しむ一夜限りのスペシャルワインイベント『MASIメーカーズディナー』を開催いたします。

「アパッシメント製法」とは、アロマや味わいを濃密にするため、竹製の棚の上でブドウを乾燥させる方法であり、ヴェネトにおける伝統的な製法です。

21世紀にアパッシメント技術においてMASI社が専門家であることが証明されました。

MASI社は、イタリア・ヴェネト州のスタイルを革新的かつ確かな醸造技術で表現するリーディングワイナリー。テロワールを大切にしつつ、現代的で独創的なスタイルを追求しています。ヴェローナの偉大な伝統を受け継ぎながらも、モダンで洗練されたそのワインは、ヨーロッパ、アメリカ、アジアの各国で愛されています。

当日は、輸出担当マネジャーのマルコ・ザウリ氏を迎え、6種類のワインとともにそれぞれのワインに合わせたシェフ浅野の一夜限りの特別ディナーをご堪能ください。



一夜限りの特別ディナー



「MASI社」輸出担当マネジャー  
 マルコ・ザウリ氏



イベントに登場するワイン 6種

## 【MASI メーカーズディナー】概要

- 日時：2017年6月22日(木) 18:30~21:00 (受付18:00~) 45名様限定・ご予約制
- 場所：ロビー階「レストラン アイリス」
- 料金：おひとり様 ¥8,500 (コース料理・ワイン・税金含む)

### 【コース料理】

- ・ホタテ貝のタルタル トマトのコンソメジュレ キャビア添え
- ・ホワイトアスパラガスのグリル ラビゴットソース
- ・生ハムとグリーンピースの自家製タリオリーニ
- ・スズキのポワレ 花ズッキーニとリコッタチーズのムース  
香草ソース
- ・仔羊背肉のロースト ポレンタのポワレ添え
- ・チーズ・ビターチョコレート・フルーツ



### 【ワイン】

#### \*モクセ 2016

繊細なフラワリーな香りと共にフルーツと柑橘のアロマ。  
シャープな酸とまろやかな風味が特徴。バランスのとれたボディ。ドライで長い余韻が続く。

#### \*セレーゴ・アリギェーリ ポッセッシオーニ・ピアンコ 2015

伝統に裏付けられた新しいスタイルのワイン。ソーヴィニヨン特有のアロマ、洗練された木の香り、ガルガネーガの特徴である繊細な果実味と長い余韻が調和のとれた味わい。  
時間がたつと複雑さを増し、洗練されたソーヴィニヨン特有のスパイシーさが際立ちます。【ミディアムボディ 白】

#### \*マアジ マジアンコ 2015

パインアップル、バナナ、アカシアの花、桃の優しい風味。  
フローラルでフレッシュな柑橘系の味わいが豊潤で余韻を楽しめるワイン。【フルボディ 白】

#### \*セレーゴ・アリギェーリ ポデーリ・デル・ベッロ・オヴィーレ 2014

スマイレ色の反射光を持つルビーレッド。甘草やブラックベリーの香りを持つ。  
アルコールやタンニンのバランスが非常に優れた味わいで豊潤なフルボディのワイン。【フルボディ 赤】

#### \*マアジ パッツ・ドーブレ 2011

熟した果実、果実のジャム、特にブルーベリーやリコリスなどの香り。程よい酸味とタンニンのバランスがよく、ストラクチャーのしっかりしたワイン【ミディアムボディ 赤】

#### \*マアジ コスタセラ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ 2012

熟したチェリー、ジャムを想わせるような濃厚な香り、チョコレートのニュアンスあり。  
優しいタンニンでバランスの取れた、力強さと優雅さを兼ね備えたワイン。余韻が大変長く、35年は熟成可能。  
【フルボディ 赤】



## MASI 社

マァジの歴史は、運営しているボスカイーニ家とヴェネト地区のブドウ畑の歴史そのものです。

マァジは1772年ヴァルポリチェッラ地区に設立された最初のワイナリーで、ワイナリー名は“Vaio dei Masi”=「小さな谷のマァジ」に由来しています。

200年以上に渡りボスカイーニ家により運営されており、ワイン造りに最も適した土地を所有するワイナリーでもあります。

### 【来日スピーカー】

マルコ・ザウリ氏 輸出担当マネジャー

イタリア中部のウンブリアをベースにするワイナリーに勤務し、輸出担当マネジャーとして、新興ヨーロッパ諸国、アジアパシフィック、北米市場を中心に担当し、マァジ社では、2014年より輸出担当マネジャーとしてアジアパシフィックを担当されています。

**MASI**<sup>®</sup>  
AGRICOLA



### お客様からのお問い合わせ先

ロビー階 レストラン アイリス TEL(03)5216-8811(直通)

営業時間 7:00~9:30(朝食)、11:00~14:00、17:00~21:00(予約制)

ホームページ <http://www.rihga.co.jp/toshicenter>

☆☆本件に関する取材等お問い合わせ先☆☆

都市センターホテル

企画課 水野 彩香 / 中田 慎

〒102-0093 東京都千代田区平河町 2-4-1

TEL (03) 5216-8803(直通) FAX (03) 3262-8311