

2023年8月22日

全日本最優秀ソムリエ2人の夢の共演！
パルメブランドアンバサダー阿部 誠氏とアンダース東京ビバレッジマネージャー森 覚氏
による特別なディナーイベントを開催いたします。



Palmer & Co.
CHAMPAGNE

株式会社 都光(東京都台東区)が日本国内正規代理店として販売する『シャンパーニュ・パルメ』ブランドアンバサダーの阿部 誠氏がナビゲートする特別なディナーイベントがアンダース 東京「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」にて開催されます。日本ソムリエ協会常務理事を務め、数々の権威あるソムリエコンクールで優勝を飾り、アンダース 東京のビバレッジマネージャーに就任した森 覚氏によるワインディナーシリーズ『Uncorked』の記念すべき第一回で、シャンパーニュ・パルメのブランドアンバサダーである阿部 誠氏が共演し、一夜限りの特別なコラボレーションが実現。皆さまに至極の食体験をお届けいたします。

- 開催日 : 2023年9月15日(金)
 - 場 所 : アンダース 東京 51階「ザ タヴァン グリル&ラウンジ」キッチンテーブル
 - 時 間 : 18:30ウェルカムドリンク、19:00ドアオープン
 - 料 金 : 35,200円 ※表記税込み価格に、15%のサービス料が加算されます。
 - 予 約 : 電話またはメールにてお申し込みください。
- 電話番号 03 6830 7739 (受付時間 10:00 ~ 19:00)
予約専用メールアドレス tokyo.restaurant@andaz.com

ディナーコース:

～アンダース 東京総料理長 ジュリアン・ピゲが手掛けるシャンパーニュ・パルメとの
スペシャルペアリング5ディナーコース～

ビバレッジメニュー:

- パルメ ブリュット・レゼルヴ
- パルメ ブリュット・ロゼ
- パルメ ブリュット・アマゾーン・ド・パルメ
- パルメ ブリュット・ヴィンテージコレクション 1999
- パルメ ネクター・レゼルヴ



◆「シャンパーニュ・パルメ」

パルメは、1947年にランスに設立されたプレミアム・シャンパーニュメゾン。モンターニュ・ド・ランスの7人のシャンパーニュ生産者たちが集まり、世界に名を轟かすシャンパーニュブランドを創り上げようという想いで設立されました。モンターニュ・ド・ランス地域のシャルドネを主体に、「時（長期熟成）」を尊重したシャンパーニュ造りを行っています。世界で最も権威のあるワインコンペティションである「シャンパーニュ&スパークリングワイン世界選手権」において、2020年には「パルメ ブリュット・レゼルヴ」が、そして2022年には「パルメ ブラン・ド・ブラン」と「パルメ ブラン・ド・ノワール」が世界一に輝きました。

◆「アンダーズ 東京」

ハイアットが手がける日本初のラグジュアリー ライフスタイルホテル「アンダーズ 東京」は、地上52階建ての「虎ノ門ヒルズ 森タワー」の47～52階に、2014年6月に開業しました。8室のスイートを含む164のいずれの客室からも東京の素晴らしい眺望をお楽しみいただけるほか、オールデイダイニングやバー、ユニークなイベントスペース、チャペル、スパ&フィットネス施設を備えます。デザインはトニー・チー氏とSIMPLICITYが手がけ、ホテルに日本の文化や心地よさを取り入れています。また世界中のアンダーズに共通し、自由でクリエイティブな才能が集う「アンダーズ サロン」も、今後継続的に開催していきます。アンダーズ 東京に関する最新情報は andaztokyo.jp でご確認ください。

【森 覚氏プロフィール】

2000年、日本大学を卒業した後、同年パーク ハイアット 東京に入社。2003年に若手ソムリエの登竜門である「ロワールワイン・ソムリエコンクール」で優勝を果たす。その後ホテルニューオータニ東京、コンラッド東京で20年以上にわたりソムリエの研鑽を積む。「全日本最優秀ソムリエコンクール」や「アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール」など数々のソムリエコンクールで優勝。「世界最優秀ソムリエコンクール」には数年に渡り、日本／アジア・オセアニア代表として出場し、2016年の大会では58ヶ国61名の出場者の中で8位に入賞した。2014年2月より日本ソムリエ協会の常務理事兼技術研究部部長を務め、啓蒙活動や後進育成に取り組む。2022年には、長年ソムリエとして職務に励み模範となる実績が認められ「黄綬褒章」を受章。日本のワイン界を常にリードし、進化し続けるソムリエとして、様々な分野で活躍している。



【阿部 誠氏プロフィール】

2002年第3回全日本最優秀ソムリエコンクールで優勝し、同年の全日本最優秀ソムリエとなり、2004年第11回世界ソムリエコンクールの日本代表に選出される。ホテル西洋銀座から、都内レストランの支配人兼シェフソムリエを経て、2004年に独立し、東京・銀座に「サロン・ド・シャンパーニュ・ヴィオニス」を開業。一般社団法人日本ソムリエ協会常務理事。現在は、フリーランスのソムリエとして全国の様々な業態の飲食店やホテルのワインやサービスのコンサルティング、ワインイベント、セミナーなどを全国で行っている。令和2年度の卓越した技能者（通称「現代の名工」）を受賞。



【会社概要】

会社名：株式会社都光

代表者：代表取締役 戸塚尚孝

所在地：東京都台東区上野 6-16-17

朝日生命上野昭和通ビル 1階

URL：<https://www.toko-t.co.jp/>

【本件に関するお問い合わせ先】

担当：竹中 康一

TEL：03-3833-3541

FAX：03-3832-6930

E-Mail：toko-eigyo@toko-t.co.jp