



## OcciGabi Winery × Kiroro Collaboration オチガビワイナリー × キロロ コラボイベント

昨年ご好評をいただいたワインメーカーズイベントを今年も開催いたします！ 余市に独自のワイン専用畑と醸造所をもち、優れたワインを輩出しているワインメーカー OcciGabi Winery (オチガビワイナリー)。そのオーナーの落 希一郎氏が丹精をこめて育てたブドウと、熱い情熱で作上げた正真正銘の「日本ワイン」を、キロリゾートのスーシェフ ジョシュア・シーズがディナーとランチでテーマを変えて絶妙のマリアージュにご提供いたします。



写真：左からOcciGabi Winery 落 雅美・落 希一郎  
OcciGabi Winery  
代表 落 希一郎

1948年 鹿児島生まれ  
20代半ばで西ドイツの国立ワイン学校に学び、ウィーン郊外オーストリアの国立醸造所でも研修を受ける。帰国後に直面した日本のワイン事情に危機感を感じ、「日本で育てたブドウで本物の国産ワイン」の生産を決意。  
1977年に彼の地より持ち帰った40のヨーロッパ系ワイン用ぶどう品種を、最初は岩見沢と留萌の中間点にある浦臼町で育て、1988年からは長野県北部に転身。さらに1991年から2012年の22年間は新潟にて、フランス・ボルドー地方の主力品種であるソーヴィニオン種のぶどうの栽培に取り組む。2012年、近年の温暖化に対処しつつ北海道を真のワインランドにすべく余市町に転身、現在に至る。



キロリゾート エグゼクティブ スーシェフ  
ジョシュア・シーズ

キロリゾートにあるレストランを総括してプロデュース。出身はオーストラリア。世界各地のハイエンドレストランで20年以上の経験を積み、中でも肉料理を中心とするフレンチのスキルを地元のメニューに融合させることを得意としている。直近の勤務地フィジーではインドフィジアン民族料理に使われるスパイスや食材を画期的な手法によりホテルメニューに取り入れ、ゲストを驚かせた。キロロでは、持ち前の挑戦心を生かし得意の肉や魚介類を使ったシャルキュトリー（加工品）の研究も進めている。趣味も多く、その時の感動を常に大切に、五感を働かせてゲストに伝えたいストーリーを一皿一皿に込めている。味はもちろんゲストの心身にまで充足感を満たしてくれる料理をお届けすることに情熱をそそいでいる。

● 第一回目：2020年 8月1日 (土)  
「発酵 × 保存」がテーマの特別ディナー

DINNER

新進気鋭のスーシェフ ジョシュア・シーズが仕掛ける、驚きと発見のディナーコース。日本の文化に根差す発酵×保存のテクニックを使って、道産の食材を見事に表現します。  
ペアリングワイン5杯との相性をご堪能ください。

場所：アジアキッチン（キロロタウン内）  
時間：18:30 受付/ 19:00 開始  
料金：お一人様10,000円（税金・サービス料込）  
メニュー：後日、ウェブページにてご案内させていただきます。

● 第二回目：2020年 8月9日 (日)

LUNCH

「Farm to Plate農場から食卓へ」がテーマの限定ランチ

余市産のワインに合わせてお料理も地産地消にこだわりました。シェフが目利きする地元の厳選素材を贅沢なコースランチでご提供。OcciGabiオチガビ3種類のワインとのマリアージュと共に楽しみください。

場所：アジアキッチン（キロロタウン内）  
時間：12:00 受付/ 12:30 開始  
料金：お一人様7,500円（税金・サービス料込）  
メニュー：後日、ウェブページにてご案内させていただきます。

～注意事項～

- \* 3日前までにご予約ください。
- \* 全席ご予約制となります。ご予約の状況により相席になる場合がございます。予めご了承ください。
- \* 食物アレルギーをお持ちの方は事前にご相談ください。
- \* メニューの内容は食材の仕入れ状況などにより予告なく変更する場合がございます。
- \* キャンセルは当日の24時間前までに必ずお電話にてご連絡ください。
- \* 上記以降のキャンセルは料金全額をキャンセル料としてお客様のご負担とさせていただきますのでご注意ください。

● ご予約・お問い合わせ・・・  
キロリゾート レストラン係

TEL 0135-35-3128 (9:00~18:00)



詳しくは、こちらへ