



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。



写真：左からOcciGabi Winery 落 雅美・落 希一郎

OcciGabi Winery
代表 落 希一郎

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

8月にご好評をいただいたワインメーカーズイベントを9月・10月も開催いたします！ 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」とキロロリゾートのエグゼクティブ スーシェフ ジョシュア・シーズ、和食料理長 高梨一郎の両氏が、極上の秋の旬素材を使ってワインとの絶妙なマリアージュを実現させます。会場は昨年オープンした「アジアキッチン」。インテリアデザイナーこだわりの内装は、和洋中どのお料理ともマッチする素敵な空間です。大きな窓からはキロロの森の夕景もお楽しみいただけます。



キロロリゾート エグゼクティブ スーシェフ
ジョシュア・シーズ

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。道産の食材と日本人が慣れ親んできた風味が1品1品に絶妙なバランスで現れる、斬新な洋食コース。ペアリングワイン5種との相性をご堪能ください。



キロロリゾート 和食料理長
高梨 一郎

寿司職人 高梨一郎が目利きする地元の厳選素材を贅沢な和食コースで提供。今しか味わえない極上の食材をペアリングワイン5種と共に和食の技をご堪能ください。

● 第3回目：2020年 9月5日 (土)

【洋食】和洋の融合がテーマの特別ディナー

● 第5回目：2020年 10月10日 (土)

【洋食】和洋の融合がテーマの特別ディナー

※上記、メニューは、後日ご案内させていただきます。

● 第4回目：2020年 9月20日 (日)

【和食】白ワインを使ったお寿司 & 地元のお肉を贅沢に楽しむ限定ディナー

● 第6回目：2020年 10月24日 (土)

【和食】赤ワインを使ったお寿司 & 旬の海鮮を贅沢に楽しむ限定ディナー

※上記メニューは、後日ご案内させていただきます。



- 場所： アジアンキッチン (キロロタウン内)
- 開催時間： 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)



注意事項

- *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