

ゴルフ場にワインセラーを設置し新サービススタート 調理長イチオシ!ワインに合うフードメニューを提供 ゴルフ × ワイン × フードのコラボレーション

栃木ヶ丘ゴルフ倶楽部(以下:栃木ヶ丘)は、東北自動車道栃木インターから3分の立地にある18ホールゴルフ場です。ゴルフ場のレストランにワインの種類を豊富に取り揃えている例はほとんど無い中、栃木ヶ丘ではワインセラーを設置し、計18種類のワインを取り揃えました。ワインの熟成のためには、適切な温度と湿度での貯蔵が大変重要です。特に四季がはっきりしていて温度や湿度の変化が大きな日本では室内に並べておくことは良い状態ではありません。良い状態でお客さまに提供できるようにと、クラブハウス内レストランにワインセラーを設置いたしました。また、ワインに合う調理長イチオシのオリジナルフードをご用意してあります。

今回オススメするワインは、地元栃木県足利市にあるココ・ファーム・ワイナリーのワインです。ココ・ファーム・ワイナリーは知的障がいを持った人たちが、いきいきと働く醸造所。人と自然に寄り添い続けることで、上質なワインを造り出すそうです。今回ご紹介する風のルージュは2008年北海道洞爺湖サミットでも使用されました。

【フードと相性の良いワインのご紹介】



牛ロースステーキ(ランチメニュー)

NZ産の牛ロースを使用しています。すじが少なく柔らかい部位のみを使用し、肉の旨みと脂身のバランスが良いステーキです。



*「2006 風のルージュ」は、2008年北海道洞爺湖サミットで振舞われたワインです。

風のルージュ 2020/ 赤ワイン 7,430yen

カシスやダークチェリーなどの果実や黒胡椒、シナモン、なめし皮に腐葉土のニュアンスが感じられます。フレッシュな果実味や軽快な酸味とスパイシーで柔らかいタンニンの余韻が続きます。



生ハム巻きグリッシーニ 700yen

スペインを代表する生ハム(ハモンセラノ)を巻いたグリッシーニの盛り合わせ。たっぷりのパルメザンチーズをふりかけてご提供します。



北ののぼ 2015/ スパークリング 10,400yen

グレープフルーツや洋梨の果実の香りに、ヨーグルトやハチミツ、火打石などの変わりが折り重なって感じます。キレのある酸がまるみのあるボディを包み込みます。グリッシーニとの相性が◎です。



オリーブ盛り合わせ 700yen

イタリアプーリア州産のグリーン、ブラックの2色の種付きジャンボオリーブ盛り合わせ。お手軽に食べかみでお召し上がりいただけます。



あしここ 2019/白ワイン 5,150yen

日本固有のブドウ品種の甲州種を主体として造られたワイン。青りんご、グレープフルーツ、カリンの果実。ハチミツや吟醸香からくる優しく厚みのある口当りは和洋中全般と良く合います。



フォルスタージャパン社の「LongFresh(ロングフレッシュ)」は一流ホテルやレストランなどのソムリエにも支持されているワインセラーです。

【安定した温度管理で湿度もキープ】

温度と湿度は関係しているため、高湿度を維持するためには、まず安定した温度制御が必要です。ロングフレッシュは、冷却効率の優れたコンプレッサー式に加え、ファンで冷気を循環させて庫内の温度を均一化します。



会社概要

会社名 株式会社栃木ヶ丘ゴルフ倶楽部

代表 福島範治(ふくしまのりはる)

所在地 栃木県栃木市細堀町 376 番地 TEL: 0282-28-1070 e-mail: tgcinfo@tgc18.com

HP <http://www.tgc18.com/>

【このプレスリリースに関するお問い合わせ】

鹿沼グループ本部 担当 荒川磨理 栃木県鹿沼市藤江町 1548-61 TEL 0289-71-1031 FAX 0289-71-1040

E-mail / m-arakawa@kanuma-g.com URL <http://www.kanuma-g.com/>

KANUMA