



ダイニング&バー ジョバンニで楽しむ稀有なハードサイダーとのペアリング 紫波サイダリー エクスペリエンス 開催

- 紫波町の特産品「リンゴ」を使った地産地消ハードサイダーの魅力に浸る -

ホテルメトロポリタン 盛岡（本館：所在地／盛岡市盛岡駅前通、NEW WING：所在地／盛岡市盛岡駅前北通 総支配人／佐藤隆）は、NEW WING ダイニング&バー「ジョバンニ」にて、全国でも数少ないリンゴ専用の醸造所「紫波サイダリー」との初のコラボレーション企画「紫波サイダリー エクスペリエンス」を開催します。

岩手を代表する農産物「リンゴ」を用い、シードルとも違うビールとワインの間のようなお酒「ハードサイダー」を醸造している紫波サイダリー。ホップやハーブと合わせて醸造される多彩なハードサイダーは、リンゴを使用した地産地消に軸を置きながらも、他とは一線を画す稀有なお酒です。当日は製造責任者のワレニウス ミカ氏によるハードサイダーの特徴やフードペアリングなどのお話しとともに、シェフが創り出すハードサイダーに合わせたスペシャルプレートやbuffet料理をお楽しみいただけます。



【イベント名】「紫波サイダリー エクスペリエンス」

- 紫波町の特産品「リンゴ」を使った地産地消ハードサイダーを楽しむ -

【開催日】2024年5月18日（土）18:00 開宴

【会場】NEW WING 2階 ダイニング&バー「ジョバンニ」

【料金】お一人様 5,000円（お料理・お飲み物）

【受付開始】2024年4月1日（月）

【予約方法】ホテル公式HPからのオンライン予約またはジョバンニにて承ります。

【予約・問い合わせ】019-625-6261（受付時間 9:00~20:00）



<ゲスト>
紫波サイダリー 醸造責任者
ワレニウス ミカ氏



2019年にアメリカより移住したハワード・ジェフ氏とワレニウス・ミカ氏が設立したリンゴ専門の醸造所。岩手県内でも有数の果樹生産地である紫波町で生産されたリンゴのみを原材料とし、アメリカンハードサイダーを醸造している。町内の地区ごとで分けての仕込みや、遠野産ホップやスパイス等の副原料を使用したものなど、バリエーションに富むラインナップを展開している。

【ハードサイダー一例】

■RED GLEN HOPPED CIDER (レッドグレン ホップサイダー)

ベルギーのセゾン酵母を使用し、ドライ感と旨みを引き出したホップサイダー。
オレンジピールやハーブを思わせる大地を感じる味わいが特徴。

■LONG HILL HOPPED CIDER (ロングヒル ホップサイダー)

ほんのり甘いニュアンスをホップの苦味が引き締めるフルボディ。
リンゴやみかんの香りが感じられるバランスのとれたフラッグシップ商品の一つ。

■FC HOPPED CIDER (FC ホップサイダー)

遠野産ホップ「IBUKI」を使用した1本。
フローラルな香りが爽やかな印象を与え、デリケートでありながら飲みごたえもあります。

【お料理】

リンゴとホップの爽やかな香りのハードサイダーに合わせたスペシャルプレートと
ブッフェ料理の数々をご用意します。



【NEW WING 2階】ダイニング&バー「ジョバンニ」

カジュアルな雰囲気の内は、お客様の目の前で調理する「ライブ・キッチン」を導入し、
美味しい料理を味わうだけでなく、目で、舌で五感で楽しめるスタイルです。

幅広い世代で楽しめるランチブッフェのほか、ディナータイムには気軽に楽しめる一品メニューも
豊富に取り揃えております。

DINING & BAR
ジョバンニ



※仕入状況により内容が変更になる場合がございます

※掲載写真はすべてイメージです。

※表示の料金には消費税及びサービス料が含まれております。

ホテルメトロポリタン盛岡

本件に関するお問い合わせは、盛岡ターミナルビル株式会社 ホテルメトロポリタン盛岡 広報担当 源田・石宇まで
〒020-0034 盛岡市盛岡駅前通 1-44 TEL019-629-2601(広報直通) FAX 019-654-1191 E-mail metro@mtb.jregroup.ne.jp