

2008 年 3 月 13 日

【報道関係各位】

中四国地方初のマスターソムリエ誕生記念 マスターソムリエのセレクトワインを愉しむ優雅なディナー ニューヨークダイニングアンドラウンジ「L&R」 2008 年 3 月 15 日(土)～4 月 30 日(水)

ホテルグランヴィア広島(広島市南区松原町、総支配人:竹田清)では、2 月 25 日、料飲部支配人である的場勝が、中四国地方では初めて社団法人日本ソムリエ協会(JSA)におけるソムリエ呼称最上位「マスターソムリエ」の認定を受けました。これを記念して、21F ニューヨークダイニングアンドラウンジ「L&R」の個室をご利用いただいたお客さまに、マスターソムリエの場がお料理に合わせたワインをセレクトするとともにワインの解説をし、ディナータイムを優雅に演出するサービスを期間限定で提供いたします。

【ご参考】マスターソムリエについて

マスターソムリエとは、社団法人日本ソムリエ協会が認定するソムリエ呼称資格の中で最高レベルの呼称。現在までに認定された方は全国で 44 名。マスターソムリエは、以下の条件を満たしたソムリエのみが認定されます。

- ・シニアソムリエとしての資格があること
- ・ソムリエ経験が 20 年以上あること。
- ・ソムリエの育成に貢献した認められること
- ・日本ソムリエ協会の役員としてその功績が顕著であること。
- ・マスターソムリエ認定委員会で認定されること。

この度マスターソムリエに認定された的場は、当ホテル開業以来ソムリエとして業務に従事するほか、昨年(2007 年)は、日本ソムリエ協会の中四国支部の立ち上げに尽力し、現在初代支部長を努めております。ホテルでは、料飲部支配人としてレストランを統括するとともに、後進の指導育成も行なっております。

当ホテルでは日頃ご愛顧くださるお客さまに感謝の気持ちをお伝えするとともに、名誉あるマスターソムリエの呼称認定のご披露を兼ねて、的場本人がお料理やお客さまのお好みに合わせてワインをセレクトすることはもちろん、美味しいワインの選び方や飲み方などワインをより愉しんでいただけるお話をさせていただきます。21F からの夜景を眺めながら、親しい方との優雅なディナータイムに、マスターソムリエのサービスの演出を加えてみませんか。

「マスターソムリエのセレクトワインを愉しむ優雅なディナー」の概要は以下のとおりです。

- 対象 21F ニューヨークダイニングアンドラウンジ「L&R」 個室ご利用のお客さま
※6 名～10 名さまのグループでご利用ください。
- 期間 2008 年 3 月 15 日(土)～4 月 30 日(水)
- 時間 17:00～21:00
- 料金 ディナーコース お1人さま 9,200 円～(ドリンク代は別途要)
※ご希望の方はご予約時にお申し出ください。ご利用の 2 日前までにご予約ください。
- ご予約・お問合せ先
ニューヨークダイニングアンドラウンジ「L&R」
TEL 082-262-1107(直通) <受付時間 11:30～24:00>

このニュースリリースに関するお問い合わせは
ホテルグランヴィア広島 企画部 担当:上野
〒732-0822 広島市南区松原町 1-5(JR 広島駅新幹線口)
TEL:082-262-1111(代表) FAX:082-262-3349
e-mail: a.ueno@hgh.co.jp URL: www.hgh.co.jp