

<報道関係各位>

2024年5月14日

アートホテル大阪ベイタワー・鉄板焼 RURI  
日本人栽培・醸造家 岡田 岳樹氏が手掛ける NZ ワイナリー  
“フォリウム・ヴィンヤード”と鉄板焼フルコース 至高のペアリング  
2024/6/8 (土) 開催



アートホテル大阪ベイタワー（所在地：大阪府大阪市港区、総支配人：守屋 浩二、以下当ホテル）は、2024年6月8日（土）、20階「鉄板焼 RURI」にて、ニュージーランド南島マールボロのワイナリー「フォリウム・ヴィンヤード（Folium Vineyard）」の日本人栽培・醸造家、岡田 岳樹氏を招聘し、メーカーズディナーを開催いたします。

「フォリウム・ヴィンヤード」は、岡田氏が2010年6月に設立したワイナリー。ソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールを生産し、高密度植による凝縮した果実味が魅力。一般的なマールボロのワインとは異なり、地域の特色をブドウに最大限表現したオリジナリティ溢れるワイン造りを行っています。設立当初から、オーガニック農法での栽培を行い、2014年に有機農業認定機関「BioGro」の認定を取得しました。

今回、岡田氏の来日に合わせ、鉄板焼 RURI との一夜限りのコラボレーションが実現。最新ヴィンテージを中心に、適度な酸味が美味しいソーヴィニヨン・ブランと香り豊かなアロマを放つピノ・ノワールをはじめ5種のワインが登場。ワインに合わせ、お客様の目の前で食材を焼き上げる鉄板焼フルコースと共にお届けします。岡田氏によるワインの解説はもちろん、ニュージーランドでの暮らし等の話を交えながら、楽しいひとときをお過ごしください。

【開催概要】

鉄板焼 RURI「ニュージーランド“フォリウム” 岡田 岳樹氏  
来日によるメーカーズディナー」

開催日：2024年6月8日（土）

開催時間：19:00～21:00（受付開始 18:30）

場所：鉄板焼 RURI（20階）

料金：1名様 25,000円

※料金はサービス料（10%）及び税金を含みます。

定員：16名

※完全予約制・定員に達し次第締め切らせていただきます。

内容：ワイン5種、鉄板焼フルコース



## 【フォリウム・ヴィンヤード (Folium Vineyard) 概要】

岡田 岳樹氏が2010年6月にニュージーランドの南島マールボロのブランコット・ヴァレーに設立したワイナリー。ブランコット・ヴァレーは、粘土質と砂礫が幾重にも重なった土壌を備えており、夏にもブドウの生育に必要な水分を保つことができる恵まれたテロワールです。昼夜の温度差が大きく、仕上がるワインは適度な酸を持ちながらも香りが高いのが特徴。フォリウムではマールボロの他の畑に比べ、植樹率を高めることでより凝縮した力強い味わいにブドウを生育している。

ワイン・アドヴォケートでは2014年から2016年ヴィンテージの計6銘柄の4銘柄が90点を超える高得点を獲得、品質の高さを証明している。「高品質なワインを造る一番の近道は高品質なブドウを育てること」という信念の下、この土地に最適なソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールを大切に育てあげ、最高品質のワインを造り出している。

folium ウェブサイト：<https://www.folium.co.nz/>



## 岡田 岳樹 (オカダ タカキ) 氏

北海道の農学部を卒業後、カリフォルニア大学デーヴィス校でワイン造りを学び、2003年よりフランス ロワール地方のアンリ ブルジョワがニュージーランドで手掛けるクロ・アンリにて栽培責任者として働いた後に2010年6月にニュージーランドの南島マールボロのブランコット・ヴァレーに「フォリウム・ヴィンヤード」を設立し、冷涼で乾燥した地域の特色をブドウに最大限表現したワインを生み出している。

## 【提供ワイン】

- ・2021 フォリウム・ヴィンヤード ピノ・ノワール ロゼ (Folium Vineyard Pinot Noir Rosé)
- ・2021 フォリウム・ヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン (Folium Vineyard Sauvignon Blanc)
- ・2021 フォリウム・ヴィンヤード シャルドネ マールボロ (Folium Vineyard Chardonnay Marlborough)
- ・2022 フォリウム・ヴィンヤード ピノ・ノワール マールボロ (Folium Vineyard Pinot Noir Marlborough)
- ・2022 フォリウム・ヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン レイト・ハーベスト マールボロ (Folium Vineyard Sauvignon Blanc Late Harvest Marlborough)

## 【鉄板焼 RURI 提供メニュー】

- ・仔羊のリエット グジェール
- ・鱈のミ・キュイ 柑橘のソース
- ・フォアグラのソテー モンバジャックとバルサミコの2種ソース
- ・オマール海老とムール貝 マリニエール風
- ・焼き野菜
- ・国産牛フィレステーキ 60g 河内鴨 40g ベリーのソースで
- ・ガーリックライス
- ・デザート
- ・コーヒー または 紅茶

※写真はイメージです。

※メニュー内容は、食材の入荷状況等により変更する場合がございます。あらかじめご了承ください。

※アレルギー物質につきましてご心配をお持ちのお客様は係員にお申し出ください。

※お米の産地について特別の記載をしていない場合、メニューで使用しているお米は全て国産米です。

【ご予約・お問い合わせ】

鉄板焼 RURI TEL: 06-6573-3145 公式ウェブサイト: <https://teppanyaki-ruri.com/>

営業時間: ランチ 11:30~14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:00~22:00 (L.O.20:30)

— 「アートホテル大阪ベイタワー」概要 —

【名称】	アートホテル大阪ベイタワー
【所在地】	〒552-0007 大阪市港区弁天 1-2-1 TEL: 06-6577-1111 (代) 交通: JR 大阪環状線「弁天町」駅北口/大阪メトロ中央線「弁天町」駅西口より連絡通路で直結/「新大阪駅」より電車で約 12 分、関西国際空港より電車で約 60 分
【開業日】	2018 年 3 月 29 日 (木) リブランド開業
【階数】	地上 51 階建
【客室】	454 室/全 16 タイプ
【レストラン】	レストラン 4 店舗、バー 1 店舗、デリカテッセン 1 店舗、パティスリー 1 店舗 ■ 51 階 SKY BUFFET 51 ■ 20 階 鉄板焼 RURI/割烹みなと/BAR LOUNGE TWENTY ■ 2 階 SARAS CAFE & BRASSERIE SARAS DELICATESSEN SARAS PATISSERIE
【館内設備】	ロビー/フロント/会議室/宴会場/無料 Wi-Fi 完備
【お問い合わせ先】	TEL: 06-6577-1111 (代) 公式ウェブサイト: <a href="https://www.osaka-baytower.com/">https://www.osaka-baytower.com/</a>

マイステイズ・ホテル・マネジメント: <https://corporate.mystays.com/>

マイステイズ・ホテル・グループ: <https://www.mystays.com/>

アートホテル

ビジネスや観光の拠点として、国内の主要都市でさまざまなライフスタイルイベントに対応するフルサービスホテル。結婚式・謝恩会・歓送迎会などの各種パーティーやコンベンションなど、宴会・バンケットホールのほか、オールデイダイニングやレストラン・カフェ・ベーカリーなどを備え、幅広いお客様にご利用いただいております。

※施設により付帯設備は異なります。

北海道①アートホテル旭川 青森②アートホテル青森、アートホテル弘前シティ 岩手①アートホテル盛岡  
新潟②アートホテル新潟駅前、アートホテル上越 東京①アートホテル日暮里 ラングウッド 千葉①アートホテル成田  
大阪①アートホテル大阪ベイタワー (空庭温泉 OSAKA BAY TOWER) 福岡①アートホテル小倉ニュータガワ 大分  
①アートホテル大分 宮崎①アートホテル宮崎 鹿児島①アートホテル鹿児島 沖縄①アートホテル石垣島

— 取材に関するお問合せ —

アートホテル大阪ベイタワー マーケティング担当 岸

TEL: 06-6573-3131 FAX: 06-6573-2855 E-mail: [makiko.kishi@mystays.com](mailto:makiko.kishi@mystays.com)