



× FARO ×



「リヴィオ・フェッルーガ」と「カステッロ・ディ・モンテポ」の2社が同時来日 イノベティブイタリアン「FARO(ファロ)」でワインメーカーズディナーを6月5日に開催

資生堂パーラーが運営する東京・銀座のイノベティブイタリアンレストラン「FARO(ファロ)」は、「リヴィオ・フェッルーガ」と「カステッロ・ディ・モンテポ」の2社の来日を記念したワインメーカーズディナーを2024年6月5日(水)に開催します。



◆イタリアより豪華生産者を迎えた一夜限りのスペシャルディナー

「FARO」では、イタリアより豪華生産者2社を迎えたワインメーカーズディナーを開催いたします。北イタリアの白ワインの銘醸地フリウリで5世代に渡り、高品質なワイン造りを続けるリヴィオ・フェッルーガ社。ブルネッロを生み出したビオンディ・サンティファミリーが南トスカーナ・マレンマのモンテポ城を拠点として、現代的なスタイルでトスカーナのワイン造りにおける新しい伝統に息を吹き込んだ、カステッロ・ディ・モンテポ社。生産者2人のお話と彼らの代表ワイン、そしてイノベティブイタリアン「FARO」のガストロミーコースとのアッピナメントをご堪能ください。

◆ワインメーカーズディナー 概要

日 時: 2024年6月5日(水) 開場 18:30 開始 19:00
料 金: 27,000円(税込・サービス料別)
場 所: FARO 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル10階
電話番号: 03-3572-3911
定 員: 30名
ゲ ス ト: リヴィオ・フェッルーガ社 エマヌエレ・ガステル氏
カステッロ・ディ・モンテポ社 タンクレディ・ビオンディ・サンティ氏

◆ワインリスト

ピノ・グリージョ(辛口・白)
フリウラーノ(辛口・白)
テッレ・アルテ(辛口・白・樽熟成)
ジェット(辛口・ロゼ)
サツノアッローロ・オーロ(辛口・赤・樽熟成)
スキディオオーネ(辛口・赤・樽熟成)

*ご予約はお電話もしくは予約サイトにて承ります。
*お一人さまでのご予約は、他のご予約のお客さまと同じテーブルになる場合がございます。
*定員に達し次第、ご予約受付を終了いたしますので予めご了承ください。

◆「リヴィオ・フェッルーガ」について

5世代に渡ってフリウリでブドウ栽培・ワイン造りを行っているフェッルーガー族。「フリウリのワイン造りの父」と呼ばれた4代目のリヴィオ・フェッルーガ(写真右上)はゼロの状態からフリウリの畑を耕し、高品質ワインの醸造に注力しました。現在は、子供達のマウリツィオ、エルダ、アンドレアが、父の意志を引き継ぎ、ワイナリーを経営しています。現在の総面積は160ha(内ブドウ畑は155ha)に及んでいます。

◆エキスポート・ディレクター エマヌエレ・ガステル氏(写真左)

ワイン業界で生まれ育つ。イタリア中部のワイナリーで輸出部長として経験を積む。12年の間、トスカーナ州やウンブリア州のワイナリーで活躍した後、2022年から現職。世界のマーケットの売上を総括している。



◆「カステッロ・ディ・モンテポ」について

「カステッロ・ディ・モンテポ」のエステートには、ピオンディ・サンティ家の資産であるサンジョヴェーゼ・グロッソ BBS11 クローンを育てるために必要な標高、土壌、風向き、そして、微小気候などのすべての要素が存在し、これらにより、唯一無二で独特なテロワールが作り出されています。最先端のワイン醸造、唯一無二のテロワール、そして名声あるピオンディ・サンティ・ファミリーの名は、トスカーナの高品質ワインブランドとして世界が認める秀逸なワインを語る上では欠かせない要素です。

ブランド・アンバサダー & 共同醸造家

タンクレディ・ピオンディ・サンティ氏 (写真右)

トスカーナ州シエナ出身。ピオンディ・サンティ家の 5 代目。フィレンツェ大学でブドウ栽培学と醸造を学ぶ。卒業後すぐにワイナリーに入り現職に就任。



◆FARO(ファロ)について

「FARO」では、現代イタリア料理が備える伝統と先進性に、日本の豊かな食材や文化を重ね合わせたイタリアンの枠にとられないモダンでオリジナリティーあふれるクリエイション(料理)を提供しています。「FARO」が特に力を入れているのはヴィーガンコース。ヴィーガンの方だけではなく、“美味しく食べて、体の中から美しく”を求める多くの方々に是非ご体感いただきたいコースメニューです。同時に、ヴィーガンというライフスタイルにサステナビリティや平和の可能性を感じており、環境や動物に負担をかけない食生活を通して、“心豊かに楽しく暮らしながら、地球や社会の美しさも守る”取り組みも追求しています。



シェフ: 浜本 拓晃 (はまもと ひろあき)

25歳のときに料理人を志す。2012年、地元の有名店に自ら志願して入店。2016年に30歳以下の若手料理人の世界一を決める「サンペレグリーノ ヤングシェフ国際料理コンクール」でセミファイナルに選出される。レベルの高さに衝撃を受け、2017年にイタリアへ渡ることを選択。渡伊後はピエモンテ州、プーリア州、ラツィオ州、北から南まで地方色の強い名店で研鑽を積み、その後、シンガポールに渡りシェフを務めた。2018年10月の新生「ファロ」のリニューアルオープンに加わり、2023年にシェフに就任。食材の組み合わせやシンプルな調理で素材本来の美味しさを極限まで引き出す料理が魅力。優れた美的感覚と発想力、持ち前の明るさとムードメーカー的な人柄で「ファロ」をけん引する。



シェフソムリエ: 桑原 克也 (くわはら かつや)

幼い頃からイタリアが好きで高校生の頃にはイタリア料理店でアルバイトを始める。調理専門学生時代に調理技術コンクールの全国大会で入賞。卒業後、都内や地元の店で料理人兼ソムリエとして働く。2018年に渡伊し、トスカーナ州とプーリア州の1つ星のレストランで料理人として修行。休日に楽しむ各地のワイナリー巡りが趣味だった。2020年に「FARO」に入店。ワインペアリングだけでなく、料理人の視点から作るノンアルコールペアリングも得意とする。SAKE DIPLOMA、食育インストラクターや行政書士の資格も保有し、柔らかい物腰と知的で心に響く言葉でイタリアワインの素晴らしさを伝えている。2022年 RED U-35 ブロンズエッグ獲得。

*価格は税込表記です。別途サービス料10%を頂戴します。

*ご来店の際は、事前にご予約をお願いいたします。

*写真はイメージです。

*こちらの情報は2024年4月26日時点のものです。予告なく、価格やメニュー等を変更する場合がございます。

【FARO(ファロ)】

住所: 東京都中央区銀座8-8-3 東京銀座資生堂ビル10階

電話番号: 0120-862-150 / 03-3572-3911

営業時間: ディナー 18:00~23:00 (L.O.20:00) *ランチ休業中

定休日: 日曜日、月曜日、夏季(8月中旬)、年末年始

公式サイト: <https://faro.shiseido.co.jp/>

Instagram: https://www.instagram.com/shiseido_faro/

このニュースに関するお問い合わせは、資生堂パーラー 広報担当 高久までお願いいたします。

Mail: sawako.takaku@shiseido.com