

## 【フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクト】 丹波ワインとコラボ！京都府京丹波町の地元食材を味わえる ワイナリーディナー

～2026年5月～8月ディナーイベントのご案内～



※写真はイメージです

フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクト（所在地：大阪市北区大淀中、最高運営責任者：大嶋茂）は、京都府京丹波町のワイナリー「丹波ワイン」と共同で特別ディナーイベントを開催いたします。本企画はフェアフィールド・バイ・マリオット・京都京丹波にイベント当日ご宿泊の方限定のイベントです。

フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクトでは、全国に宿泊特化型のホテルを29施設運営し、ホテルを拠点に「地域の知られざる魅力を渡り歩く旅」のスタイルを提唱しています。本プロジェクトはコンセプトに「未知なるニッポンをクエストしよう」を掲げ、地域ならではの体験や全国の知

られざる魅力の発見をしていただくことを目的としています。本イベントは2022年の初開催から毎回好評を得ており、「食材の宝庫」と称される京丹波町の野菜や肉、近海の新鮮な魚介類を丹波ワインとともに楽しめる内容です。

京丹波町は、四方を山々に囲まれた盆地特有の地形がもたらす肥沃な大地と、昼夜の寒暖差が非常に大きい内陸性の気候に恵まれ、古くから多彩な農産物が豊かに実る土地として知られてきました。丹波栗、丹波黒大豆をはじめとする全国に名を馳せるブランド食材の産地であり、「食材の宝庫」とも称されるほど、その食文化は奥深いものがあります。2026年も、丹波ワインとコラボレーションし、京丹波町が誇る旬の食材を掛け合わせた特別コースディナーをお届けいたします。土地の恵みを知り尽くした造り手と生産者が手を携え、この地ならではの味わいを一皿一杯に凝縮する、ここでしか体験できない食の饗宴です。

本年の第1回となる5月は、丹波ワインの醸造家自らがガイドを務め、青々と芽吹き始めたぶどう畑や普段は立ち入ることのできない醸造所をめぐるツアー付きの限定ディナーです。ワインがどのように生まれ、育てられているのか、その裏側に直接触れながら、出来たてのワインと旬の食材が織りなすマリアーージュをお楽しみいただけます。

第2回の7月は、農林水産省認定の国産ジビエ認証第1号を取得した京丹波町の熟練狩猟師・垣内氏をゲストにお招きし、上質な鹿肉をテーマにしたディナーをご用意します。適切な衛生管理のもと丁寧に処理された鹿肉は臭みがなく、赤身の旨みが際立つ逸品です。狩猟の現場から届くリアルなお話とともに、命の恵みをいただく特別なひとときをお過ごしください。

第3回の8月は、清流・由良川が育む和知の天然鮎と、きめ細やかな脂の旨みが特徴の京鴨を主役に据えたペアリングコースです。夏の川と山の恵みを、丹波ワインのセレクションとともに味わう贅沢な構成で、京丹波の夏の食の豊かさを存分に堪能していただきます。

各回異なるテーマを通じて、京丹波町の風土が育む食の奥深さと、そこに寄り添うワインの魅力を五感で感じていただける唯一無二のシリーズです。

## 【ディナーイベント詳細】

※表示料金はすべて税込みです。

<2026年5月23日（土） 16:00～20:30>

**醸造家と楽しむ限定ディナー ～ぶどう畑と醸造所をめぐる、醸造秘話に酔いしれるひととき～**

料金：おひとり様 16,000円（ペアリングワインなし 12,000円）

予約受付日：2026年3月16日～2026年5月11日 17:00

<2026年7月25日（土） 16:30～20:30>

**生産者シリーズVol.10 農林水産省国産ジビエ認証 第一号認証京丹波町狩猟師／垣内氏を招いての鹿肉  
ディナー**

料金：おひとり様 17,000 円 （ペアリングワインなし 13,000 円）

予約受付日：2026年5月18日～2026年7月13日 17:00

<2026年8月29日（土） 16:00～20:30>

**京都の極上素材を堪能！！由良川が育てる和知の鮎と京鴨のペアリングコース**

料金：おひとり様 16,000 円 （ペアリングワインなし 12,000 円）

予約受付日：2026年6月15日～2026年8月17日 17:00

【開催場所】 丹波ワイン

【定 員】 12名（最小催行人数 6名）

【特 典】

フェアフィールド・バイ・マリオット・京都京丹波⇄丹波ワイン 往復送迎つき

※ノンアルコールでの自家用車来場も可

【スケジュール】 詳しいスケジュールは各会のプレスリリースにてご案内いたします。

【お問い合わせ/ご予約先】

フェアフィールド・バイ・マリオット・京都京丹波 TEL：0771-82-1311

※ご予約は各会の予約受付日以内にて承ります。

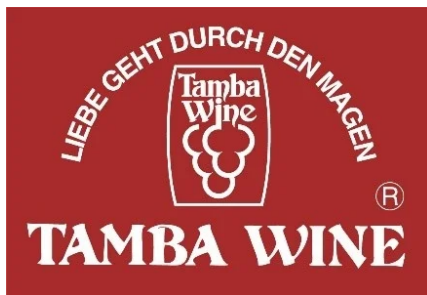
※ディナーイベントのご精算は丹波ワインレストランにてお願いいたします。

※ご宿泊代金とは別にお支払いが必要となります。

※中学生以上のお客様のご参加とさせていただきます。（ペアリングワイン無し大人と同料金）

※予約受付締切日以降のキャンセルはキャンセル料としてディナー代金全額を申し受けます。

**丹波ワインについて**



丹波ワインは1979年に創業者の黒井哲夫氏により、「京都の食文化に合うワインを創る」という熱い想いの元、開業。1984年以来、6年連続でモンドセレクション金賞を受賞するなど世界的にも評価の高いワイナリーです。ワインによって人々が幸福に近づいていく、その一端を担うことを使命とし、環境負荷を軽減しながら、栽培や醸造においても常に創意工夫を行い、新しいことに挑戦し、和食との相性を突き詰めたワイン造りを目指しています。



### du Tamba

ディナー会場となるのは、京都丹波ワインの農園やワイナリーに併設するぶどう畑が一望できるレストランです。地元食材を使い、地産地消をコンセプトに旬の食材とワインをゆっくりお楽しみいただけます。

<通常営業日：金土日祝日 11:30-16:00>

### シェフ 木戸瞬介氏

2003年3月辻調理師学校卒業

2003年9月から約一年間渡仏、リヨンの一つ星レストランで修業

2004年ベージュ・アラン・デュカス東京などでシェフとして勤務

2016年地元京丹波町の良さを料理を通じて伝えていくことが使命と考え帰省

### 株式会社丹波ワイン

所在地：〒622-0231 京都府船井郡京丹波町豊田鳥居野96

TEL：0771-82-2002

URL：<https://www.tambawine.co.jp/>

フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクトは、その土地ならではのイベントを継続的に実施し、宿泊者の滞在価値向上と地域経済の循環に寄与してまいります。生産者と宿泊者が直接交流できる場を設け、食材の背景や地域の暮らしへの理解を深めることで、再訪につながる関係づくりを目指します。こうした取り組みを通じて、ホテルが地域と旅行者をつなぐ拠点となり、まだ広く知られていない日本各地の食文化や地域資源の魅力を発信してまいります。今後も、旅先での食を通じた発見と地域の人々とのつながりを感じていただける機会を提供してまいります。

# フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクト

公式WEBサイト：<http://www.fairfield-michinoeki.com>

公式インスタグラム：<https://www.instagram.com/fairfieldmichinoeki/>

公式フェイスブック：<https://www.facebook.com/ff.michinoeki>

公式ラインアカウント：@ffmichinoeki

## フェアフィールド・バイ・マリオットについて



フェアフィールド・バイ・マリオットは、マリオット・ファミリーの隠れ家「フェアフィールド・ファーム」の名を冠したユニークな伝統にインスパイアされ、信頼されるサービスと温かくフレンドリーなおもてなしを基本理念として設立されました。コンテンポラリーで気分を高揚させるデザインは、ご旅行中もお客様が日常を維持できるよう、無理のない体験をご提供します。落ち着いたシンプルさを感じさせるフェアフィールドは、上質なリビング、ワーキングエリア、スリーピングエリアを独立させた、考え抜かれたデザインのゲストルームとスイートをご用意しています。20の国と地域に1,300以上の施設を持つフェアフィールドは、マリオット・インターナショナルのグローバル・トラベル・プログラム、Marriott Bonvoy®（マリオット ボンヴォイ）に参加しています。このプログラムでは世界各地のブランド Marriott Bonvoy Momentsでの特別な体験、無料宿泊やエリートステータスの認定など、他にはない特典をご用意しています。プログラムへの無料登録や詳細については、[marriottbonvoy.com](http://marriottbonvoy.com)をご覧ください。詳細およびご予約は、[Fairfield.marriott.com](http://Fairfield.marriott.com)をご覧ください。

---

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000069.000147426.html>

積水ハウスホテルマネジメント株式会社のプレスリリース一覧

[https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company\\_id/147426](https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/147426)

---

報道関係者からのお問い合わせ先

フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクト

担当：大石

TEL：06-6743-4793

Mail：shizuka.oishi@fftripbase.com