

【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レーション 醸造家と楽しむ限定ディナー～ぶどう畑と醸造所をめぐり、醸造秘話に酔いしれるひととき～開催！

～フェアフィールド・バイ・マリオット・京都京丹波にご宿泊の方限定の特別イベント～



※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、京丹波のワイナリー「丹波ワイン」と共同でワイナリーディナーイベントを2026年5月23日（土）に開催いたします。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

エ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。京都府京丹波町の魅力を体感できる「丹波ワイン ワイナリーディナー」は2022年の実施より毎回好評いただいております。

京都府京丹波町に拠点を置く「丹波ワイン」は、地元の風土を反映したワインの醸造を長年にわたり続けており、地域の食文化を支える存在です。今回のイベントでは、丹波ワインの醸造家とともにぶどう畑や醸造所内をめぐり、ワインづくりの現場を間近に見学しながら、醸造にまつわる秘話を直接聞くことができます。さらに、ワイナリーツアーの中では、普段は立ち入ることのできない樽貯蔵庫へ特別にご案内し、樽の中で静かに熟成を重ねるワインをその場でテイスティングしていただく体験もご用意しています。樽から直接注がれるワインの香りや味わいは、ボトルに詰められた完成品とはまた異なる魅力があり、熟成の過程を五感で感じ取れる貴重なひとときとなるでしょう。その後、丹波ワインとともに京丹波町の食材を活かした限定ディナーを楽しむ構成となっています。通常の食事やワイナリー見学では得られない、醸造家との対話を通じた深い学びと、地域の風土が育んだワインと食の組み合わせを一度に体験できる当イベントへ是非ご参加ください。

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

京丹波の春野菜と黒毛和牛のディナーコース：アミューズ・前菜1・前菜2・旬の鮮魚料理・黒毛和牛のグリル・デザート・コーヒー+ペアリングワイン4種

※最良の食材をご提供するため、仕入れ状況に応じて内容を変更させていただく場合がございます。

<ペアリングワイン>

「デラ・グリ Dela Gris (スパークリング) 2025」

通常白ワインに使用されるデラウェアを、果皮や種子を果汁に漬け込む赤ワインの製法で醸して発酵させたスパークリングワインです。黄金色に美しく輝く色合いから「オレンジワイン」とも呼ばれ、甘い柑橘系の香りとふくよかな果実味が特徴の中口に仕上がっています。

デラウェアを使った白ワインは、フルーティーで飲みやすい味わいになるものが多い中、このデラ・グリは果皮の旨味をじっくり抽出することで、通常の白ワインとは一味違ったアクセントを楽しめます。きめ細やかな泡が口の中で心地よく弾け、爽快感を与えてくれると同時に、赤ワイン仕込みならではの奥行きのある複雑さも兼ね備えた、贅沢な一本です。その他にも、ディナーに合わせて丹波ワインが厳選したワインを提供いたします。どうぞお楽しみに。

<イベント詳細>

【開催日時】 2026年5月23日 (土) 16:00～20:30

【開催場所】 丹波ワイン

【価 格】 16,000 円 (税込) /人 ペアリングワイン無し 12,000 円 (税込) /人

【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

※アルコールを摂取されない方による自家用車来場も可

【スケジュール】

16:00 フェアフィールド・バイ・マリオット・京都京丹波 出発

16:15 丹波ワイン到着・受付

16:30 プレミアムワイナリーツアー(樽貯蔵庫でのテイasting体験)

17:30 ディナースタート

20:00 ディナー終了・お買い物

20:15 丹波ワイン 出発

20:30 フェアフィールド・バイ・マリオット・京都京丹波 到着

【ご予約・お問い合わせ先】

予約受付日：2026年3月16日（月）～2026年5月11日（月） 17:00

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

※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)

※5月11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。

株式会社丹波ワイン



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

荷を軽減しながらも、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。

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、「未知なるニッポンをクエストしよう」のコンセプトのもと、宿泊を起点に地域の食文化や産業と出会う旅の形を提案しています。今回の「醸造家と楽しむ限定ディナー」は、京丹波町の風土が育んだワインと食を、つくり手との対話を通じて深く味わう企画です。都会から離れた土地に足を運ぶからこそ出会える人や物語があり、その体験が地域への関心と再訪につながると考えています。フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクトでは、全国29施設のネットワークを活かし、各地域の事業者と連携した体験型イベントを今後も継続的に企画してまいります。宿泊者の皆様に、まだ知らない日本の魅力を届けるとともに、地域観光の活性化と地域経済の発展に貢献してまいります。

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Instagram：<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をご覧ください。詳細およびご予約は、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/000000070.000147426.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/searchr/p/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@ffttripbase.com