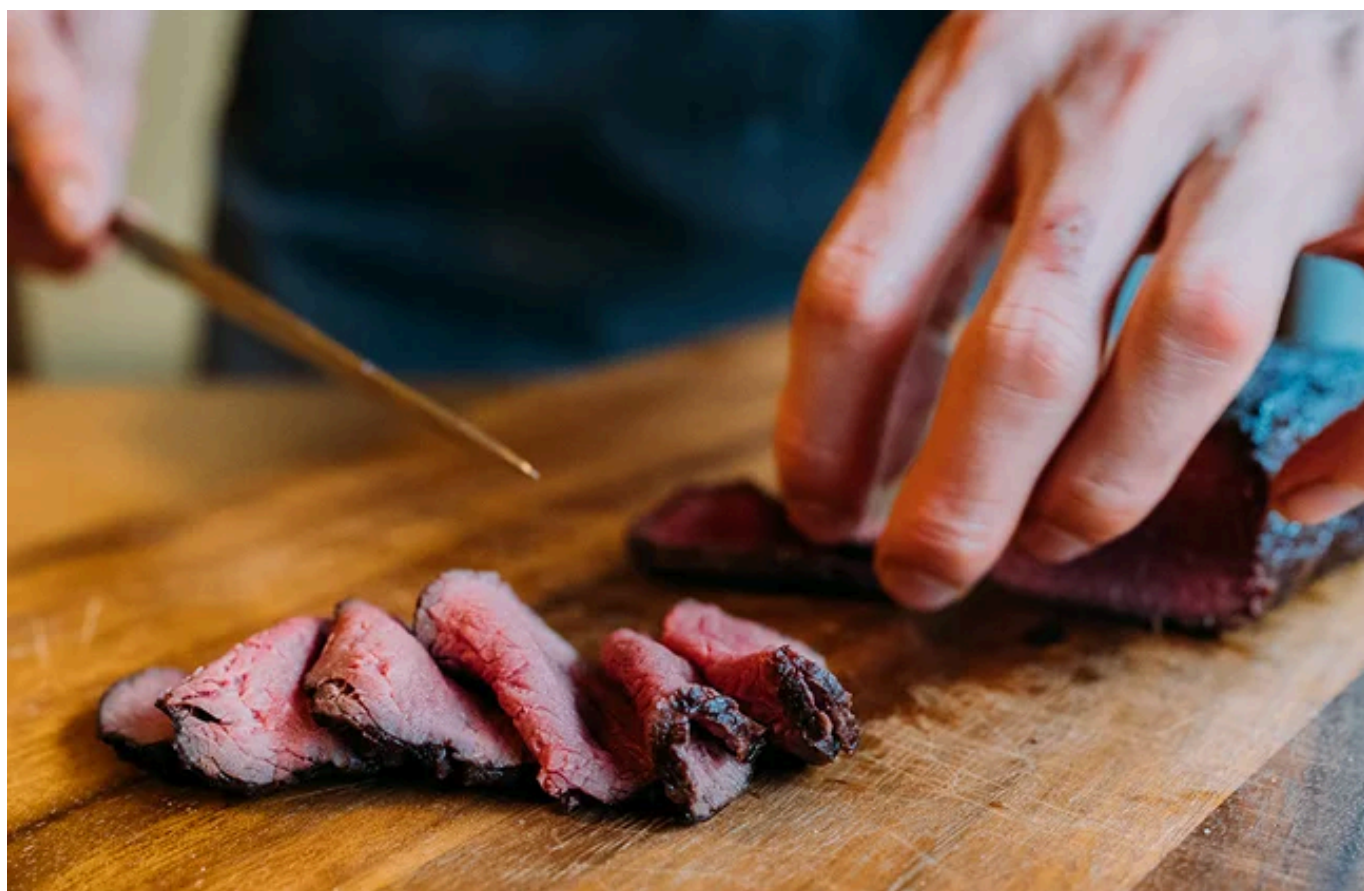


【フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクト】丹波ワインとコラボレーション 地産地消ディナーイベントを7月25日開催！

～農林水産省 国産ジビエ認証 第一号認証「鹿肉のかきうち」ジビエハンター 垣内規誠氏を招いての鹿肉づくしディナー～



※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7月25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。

今回のイベントは、ゲストに京都府京丹波町を拠点に活動するジビエハンター・垣内規誠氏を迎えて開催します。垣内氏は、農林水産省が定める国産ジビエ認証制度において第一号の認証を取得した、京都発のジビエブランド「鹿肉のかきうち」の代表です。

当日はまず、垣内氏によるトークイベントを実施します。日々の狩猟活動やジビエにまつわる秘話を語ります。普段は聞くことのできない狩猟の現場や、安心・安全なジビエを届けるまでの過程を知ることができる貴重な機会です。続いて、鹿もも肉の脱骨実演を間近でご覧いただきます。臨場感あふれる実演を通して、ジビエの魅力を五感で感じていただけます。

食材の背景や生産者の想いに触れたあとは、鹿肉づくしのディナーをお楽しみいただきます。「鹿肉のかきうち」の鹿肉は、ジビエの安全性を担保するため、衛生管理を徹底し、国が定める基準よりはるかに厳しいクリア基準を設けています。ジビエ特有の臭みがなく、みずみずしくなめらかな食感が特徴です。高タンパク・低脂質で鉄分も豊富な鹿肉は、美容や健康を意識する方にも注目されている食材です。この上質な鹿肉を使った複数の料理を、京丹波町に根ざしたワイナリーである丹波ワインの銘柄とともにお召し上がりいただきます。豊かな自然に育まれた地元の鹿肉と、同じ風土が生んだ地元のワインという京丹波町ならではの組み合わせを堪能できる、特別な食体験を提供いたします。

※農林水産省 国産ジビエ認証制度

<https://www.maff.go.jp/j/nousin/gibier/ninsyou.html>

農林水産省国産ジビエ認証 第一号認証「鹿肉のかきうち」ジビエハンター 垣内規誠氏を招いての鹿肉ディナー

ジビエのアミューズ・前菜①・前菜②・パスタ又はスープ・鮮魚料理・鹿肉メイン料理・デザート・コーヒー+ペアリングワイン4種

<ペアリングワイン>

「京都丹波タナ 2022」フランス南西部マディラン地方を中心に栽培される世界的にも希少な「タナ」種を、使って醸造した本格フルボディの赤ワインです。タナという品種名は「タンニン」の語源になったとも言われ、力強い渋みを持つことで知られていますが、本作では木樽でじっくり熟成させることで、そのタンニンを非常にきめ細かく滑らかに仕上げました。芳醇な果実味と緻密な渋みが見事に調和し、濃厚でありながらも京都らしい繊細なニュアンスが穏やかな余韻の中に漂うエレガントな一本です。2022年は生育期の平均気温が高く、降水量も平年より少なかったため、ぶどうにとって非常に恵まれたヴィンテージとなりました。収穫量も平年以上を確保でき、一房ずつ丁寧に手摘みした良質な果実の持ち味が存分に引き出されています。鹿などジビエ料理との相性が抜群で、力強い味わい同士が互い

を引き立て合う至福のマリアージュをお楽しみいただけます。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計4種類提供いたします。どうぞお楽しみに。



<イベント詳細>

【開催日時】 2026年7月25日（土） 16:30～20:30

【開催場所】 丹波ワイン

【価 格】 17,000円（税込）／人 ペアリングワイン無し 13,000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】

16:30 フェアフィールド・バイ・マリオット・京都京丹波 出発

16:45 丹波ワイン到着・受付

17:00 垣内規誠氏によるジビエ秘話（鹿もも肉の捌き方実演）

17:30 ディナースタート

19:45 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5月18日（月）～2026年7月13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)

※7月13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。



農林水産省国産ジビエ認証 第一号認証ジビエハンター

「鹿肉のかきうち」代表 垣内規誠氏

「本物のジビエを、京都から。」

その思いから、2007年に「鹿肉のかきうち」を創業。

鹿肉を最高の状態で、最高においしくいただきたい。

その信念にまっすぐ、正直であり続け、

味のこと、鮮度のことに一切の妥協を許さず、

鹿と向き合い、食と向き合っている。

鳥獣被害防止や捕獲した鳥獣の食肉（ジビエ）の利活用等に取り組み、地域に貢献している個人や団体を表彰する「鳥獣対策優良活動表彰」にて令和6年度の農林水産大臣賞を受賞。

<https://www.shikaniku-kakiuchi.com/>

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

*公式WEBサイト：<https://fairfield-michinoeki-japan.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

*ポッドキャスト「旅のセレンディピティ」WEBサイト：

https://www.sekisuihouse.co.jp/development_business/fairfield-tabisere/

*愛犬旅インスタグラム：https://www.instagram.com/fairfield_dogquest/

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、宿泊を通じて地域の知られざる魅力を届ける取り組みを全国で進めています。本イベントは、京丹波町の豊かな自然が育んだ鹿肉と丹波ワインという地域資源を掛け合わせ、産地でしか実現できない食の体験を宿泊者にお届けするものです。狩猟の現場を知るジビエハンターとの交流、目の前で行われる捌き方実演、そして鹿肉づくしのディナーを一晩で体感できる機会は、日常では出会うことのない地域の食文化に触れる貴重な場となります。フェアフィールド・バイ・マリオット 道の駅プロジェクトは今後も、全国29施設のネットワークを生かし、各地域の事業者と連携した体験型イベントを継続的に実施してまいります。地域の食や文化の魅力を多くの方に届けるとともに、地域観光の活性化に貢献できるよう取り組んでまいります。

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/000000082.000147426.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

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