

2023年8月1日

# 都農ワイナリー×宮崎シーガイア 世界に誇る都農ワインぶどう収穫体験 & マリアージュディナー 「シーガイア・ワインツーリズム2023」開催 ～シーガイアのマイクロツーリズム特別イベント～

フェニックス・シーガイア・リゾート（以下：シーガイア／宮崎県宮崎市；代表取締役 社長執行役員 片桐孝一）は、SPMC（シーガイアプレミアムメンバーズクラブ）会員限定でワイン好きの方のための特別イベント「シーガイア・ワインツーリズム2023」を開催いたします。

2023年8月18日（金）に都農ワイナリー（宮崎県児湯郡都農町）でのぶどう収穫体験、11月にセラトン・グランデ・オーシャンリゾート「Ristorante ARCO」でのディナー、今秋以降に都農ワイン新酒6本をご自宅に郵送いたします。生産者の方と共になかなか入る事が出来ないぶどう畑での収穫体験やシーガイアのシェフが腕をふるうマリアージュディナーをとおして、宮崎・都農ワインをより身近に感じていただきたいという思いから本企画が実現いたしました。

▶詳細・申込はこちら <https://seagaia.co.jp/article/1124>



宮崎平野を一望する標高150mの高台にある「都農ワイナリー」。尾鈴産ぶどう100%で造られるワインは、国内外から数多くの受賞を受け続けています。今回は、ワイン用のぶどう収穫のお手伝い、醸造過程が間近で見られるワイン工場の見学のほか、宮崎県産小麦を主に地産地消を目指して作られたワイナリー併設のカフェにてランチをお楽しみいただけます。11月にはセラトン・グランデ・オーシャンリゾート42F「Ristorante ARCO」にてイタリアンフルコースと都農ワイン新酒のマリアージュを楽しむディナーを、今秋以降には都農ワイン新酒6本をご自宅へ郵送いたします。

## シーガイア・ワインツーリズム2023 概要

- 料金／お一人様 30,000円（税込）
- 内容／2023年8月18日（金） ぶどう収穫体験（都農ワイナリー）  
2023年10月下旬 Ristorante ARCO ディナー券、都農ワイン新酒4本をご自宅へ郵送  
2023年11月 Ristorante ARCO ディナー  
2024年2月下旬 都農ワイン新酒2本をご自宅へ郵送
- 定員／8名様（20歳以上の方）※最少催行人数1名
- 申込締切／2023年8月17日（木）12:00
- ※雨天時は収穫体験中止となりますが、工場見学等他プログラムは実施いたします。
- ※参加人数上限に達し次第、お申込み締め切りとさせていただきます。
- ※SPMC会員限定イベントとなります。

▶詳細・申込はこちら <https://seagaia.co.jp/article/1124>

## ぶどう収穫体験



- 日時／2023年8月18日（金）11:00～15:00
- 場所／都農ワイナリー ※現地集合・解散

### <スケジュール>

- 11:00 都農ワイナリー現地集合・受付  
工場見学、テイasting
- 12:00 ランチ（TSUNOWINE&BAKERY）
- 13:00 ぶどう収穫体験
- 15:00 ショップお買い物、自由解散

## 都農ワインの新酒をご自宅へ

- 2023年10月下旬／キャンベル・アーリー／マスカット・ベリーA 各2本（計4本）
- 2024年2月下旬／牧内アンウッディド シャルドネ 2本

### 【キャンベル・アーリー】

都農ワイン人気No.1のフルーティーなロゼワイン。光沢のあるロゼ色が魅力的で、野イチゴやスモモのような甘い香りと心地よい酸味が特徴です。

### 【マスカット・ベリーA】

スッキリとしたドライな赤ワイン。キラキラと輝く紫がかったルビー色で、赤い果実やベリーとカルダモン、シナモンなどのスパイスが合わさった軽やかで飽きの来ない一品。

### 【牧内アンウッディド シャルドネ】

輝きのあるシャンパンゴールドで、パイナップルやバナナのような甘い香りを初めにピンクグレープフルーツのような苦みを連想する香りも。優しい甘みと爽やかな酸味がバランスよく口の中に広がります。



## 都農ワイナリーについて

1996年11月、地域のブドウ生産者の夢『みんなのワイン』として、海の見える丘の上にオープンしたワイナリー。都農町とその先に広がる日向灘を見渡せる最高のロケーションにあり、見学ツアーなども実施されています。尾鈴産ぶどう100%で造られるワインは、国内外から数多くの受賞を受け続けています。また、ワイナリーに併設されたベーカリーカフェでは、焼き立てのパンとワインをお楽しみいただけます。

▶公式サイトはこちら <https://tsunowine.com/>



## Ristorante ARCO マリアージュディナー



落合務シェフ監修のイタリアン「Ristorante ARCO」でのマリアージュディナー。宮崎県産食材をふんだんに使用した、シェフおすすめフルコースディナーと、お料理に合わせてセレクトした都農ワインの新酒2杯をお楽しみいただけます。

- 10月下旬/ディナー券をご自宅に郵送
  - ディナー券有効期間/2023年11月2日(木)～30日(木)  
※火曜・水曜定休 ※除外日:11月9日(木)・10日(金)
  - 内容/シェフおすすめフルコースディナー+都農ワイン2杯
  - 場所/シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート42F「Ristorante ARCO」
- ※レストランのご予約はお客様ご自身にてお願いいたします。  
ご予約の際は本イベントのディナー券利用の旨スタッフへお伝えください。

▶Ristorante ARCO詳細はこちら <https://seagaia.co.jp/rbs/rb/sgor/92>

## フェニックス・シーガイア・リゾートについて

太平洋沿いの広大な黒松林に囲まれたフェニックス・シーガイア・リゾート。その中心に位置する「シェラトン・グランデ・オーシャンリゾート」は全室東向きのオーシャンビュー。松林の空間に佇む温泉施設「松泉宮」や、アジアン・スパブランドのパイオニア「バンヤンツリー・スパ」、宮崎の恵まれた食をご提供する多彩なレストラン&バーが揃っています。2017年10月には開業以来最大規模となるリニューアルが完了し、美しく雄大なロケーションと、それをお楽しみいただくための空間演出、そしておもてなし。すべてにおいてこれまでにない、そして宮崎・シーガイアでしか味わえない“体験価値”が揃う『新しいシーガイア』へと進化。さらに「日本でいちばん“美味しい”リゾート」を目指し、“食の宝庫 宮崎”のリゾートとして、新しい食の体験を創出し続けています。

<<https://seagaia.co.jp/>>



※写真はすべてイメージです。※内容は変更となる場合がございます。