

**穏やかな海底の天然ワインセラーで半年間熟成 ついに解禁！
観音崎京急ホテルにて「小網代湾海底熟成ワイン」
開催中の地中海料理&カレーフェアに併せて販売開始**

京急グループの株式会社観音崎京急ホテル（神奈川県横須賀市、社長：濱田 真行、以下 観音崎京急ホテル）は、三浦市の小網代湾海底に沈めて半年間熟成させた「小網代湾海底熟成ワイン」を2021年7月3日（土）から、ホテル内レストラン「浜木綿」および「ル・ボ・リバージュ」で販売いたします。

このワインは、小網代観光振興活性化検討協議会（神奈川県三浦市、代表：三上 成次、以下 協議会）の「地元が一体となって、油壺エリアを盛り上げたい」といった熱い思いから生まれた新たな三浦半島の特産品であり、その思いに京浜急行電鉄株式会社（横浜市西区、社長：原田 一之）が共感して取り組みをサポートしています。水温や波の穏やかさが安定している天然のワインセラーと呼ぶにふさわしい、全国でも珍しい条件が整った小網代湾海底にて半年間熟成させ、まろやかで味に深みが出るのが特徴です。また、海底という環境で熟成させることにより、ボトルのラベルなどは剥がれ、フジツボや貝などが付着して、まるで海賊船から引き揚げたような“特別感溢れるデザイン”も魅力です。

観音崎京急ホテルでは、赤・白それぞれ数量限定で販売し、一部コース料理をご注文いただいたお客様には特典として割引販売も行います。なかなか味わえないロマン溢れる「小網代湾海底熟成ワイン」を“特別な記念日に”“大切な人への贈り物に”“自分へのご褒美に”ぜひお楽しみください。

京急グループは、今後も「都市近郊リゾートみうらの創生」の実現に向け、三浦半島の新たな観光事業の活性化に向けた取り組みを進めてまいります。

詳細は、別紙のとおりです。



小網代湾海底熟成ワイン



レストラン「ル・ボ・リバージュ」

「小網代湾海底熟成ワイン」販売について

1. 販売日

2021年7月3日(土)～

※数量限定 売り切れ次第終了

2. 販売場所

観音崎京急ホテル 「レストラン 浜木綿」, 「フレンチレストラン ル・ボ・リバーージュ」

3. 販売価格

(1) 小網代湾海底熟成ワイン (赤) フルボトル 720ml 12,000 円 (税込み)

(2) 小網代湾海底熟成ワイン (白) フルボトル 720ml 12,000 円 (税込み)

※一部コース料理をご注文の方は, 上記金額より 500 円割引にてご提供

(3) 飲みくらべセット (赤) フルボトルセット価格 15,000 円 (税込み)

(4) 飲みくらべセット (白) フルボトルセット価格 15,000 円 (税込み)

※小網代湾海底熟成ワインと熟成前の同銘柄カリフォルニアワインの2本セット



フジツボのついた小網代湾海底熟成ワイン



飲みくらべセット イメージ

4. 参 考

小網代湾海底熟成ワインについて

地元の観光団体, 漁業組合, 自治会などで構成される「小網代観光振興活性化検討協議会」が2018年度から試験的に実施している事業。

個人や法人の希望者から預かったワインを, 水温が安定する12月から翌6月までの半年間波の穏やかな小網代湾海底にワインを沈めて熟成させ, まろやかな味わいにして引き渡すもので, 不漁に悩む地元漁業者や熟成させるために欠かせないコーティング作業を担う就労支援センターの障がい者の支援にもつながり, 三浦市小網代の新たな特産品として期待されている。