株式会社近鉄・都ホテルズ
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55
TEL：06-6774-7658　FAX：06-6774-0022
2026 年 10 月 29 日
No.MHY-19-2026

都ホテル 四日市 現地移転開業 35 周年記念ワイン

四日市の大地が育んだ一本に、35 年分の感謝を込めて

～地元・水沢産ぶどうと匠の技が織りなす特別なアニバーサリーキュヴェ～

都ホテル 四日市（所在地：三重県四日市市安島 1-3-38 総支配人：中島 陽子）は、2026 年 11 月 3 日(火・祝)に現地移転開業 35 周年を迎えます。これを記念し、四日市市水沢町産のぶどうを使用したオリジナルワイン「35th ANNIVERSARY CUVÉE Barrel Edition」を企画しました。

1960 年に「四日市ステーションホテル」として誕生し、1991 年には四日市駅西地区の再開発に伴い現在地へ移転。以来 35 年にわたり、地域の皆さまとともに歩みを重ねてまいりました。

この節目に、長年のご愛顧への感謝と、四日市の魅力をより多くの方にお届けしたいという想いから、地元・水沢のワイナリー「ドメーヌ フイアージュ」に製造を委託しました。

早摘みぶどうならではの生き生きとしたきれいな酸味が、ワインに凛とした骨格を与えています。ウェスティン都ホテル京都のシェフソムリエ・杉原正彦とドメーヌ フイアージュ醸造長のこだわりにより、心地よく広がる樽の香りと豊かな果実感が美しく調和し、すっきりとした上品な飲み口をお楽しみいただけるワインに仕上がりました。

大切な方への贈り物や、自分のための特別な 1 本として日々に彩りを添えるワインは、ホテル内各レストランでもお食事とともにお楽しみいただけます。

詳細は別紙をご参照ください。





別　紙

■現地移転開業 35 周年記念ワイン- 35th ANNIVERSARY CUVÉE Barrel Edition -

現地移転開業 35 周年を記念し、水沢ワイン（ドメーヌ フイアージュ）の全面協力のもと、「水沢ワイン ドメーヌ フイアージュ キュヴェ モミジ シャルドネ バーレルエディション 2025」を特別に企画しました。本商品は、ウェスティン都ホテル京都 シェフソムリエ・杉原正彦とドメーヌ フイアージュの醸造長がこだわり抜いて仕上げた限定ワインです。早摘みぶどうならではの生き生きとした美しい酸味が凛とした骨格を与え、優しく控えめな樽感と充実した果実感、すっきりとした上品な飲み口をお楽しみいただけます。販売は株式会社空蒼知 31 のサイトにてオンラインで行います。
また、レストランでもお食事とともにお楽しみいただけます。

【提供開始】2026 年 11 月 3 日（火・祝）～

【レストラン】 1 階 パルミエール　2 階 日本料理「都」、中国料理「四川」

【料　　金】 1 本 13,000 円(サービス料、消費税含む)

【購入予約】2026 年 11 月 3 日（火・祝）より

※株式会社空蒼知 31　サイト https://my-site-103660-100732.square.site/

【販売価格】1 本 13,500 円(化粧木箱、消費税含む/送料別途)

【ワイン詳細】

原材料名：ぶどう（四日市市水沢町産）
酸化防止剤（亜硫酸塩）含有

内容量：750mL

アルコール分：11%

製造者：株式会社 i-kyo





【レストランご予約・お問い合わせ先】

都ホテル 四日市　パルミエール　TEL：059-355-2816　(6:30~16:30)
日本料理「都」　TEL：059-355-2813　(11:30~20:00)月曜定休
中国料理「四川」　TEL：059-355-2815　(11:30~20:30)水曜定休

【ワイン販売についてのご予約・お問い合わせ】

株式会社空蒼知 31　メール　35th_wine@kusochi31.com

「ドメーヌ フイアージュ」
鈴鹿山麓の澄んだ空気と水に恵まれた四日市水沢地区の豊かな土地で、ぶどう栽培から 醸造までを一貫して行うワイナリー。 水沢のテロワールを活かし手塩にかけて育てたぶどうから造られるワインはクリアな旨味と豊かな香りが魅力。四日市の大地と造り手の情熱を詰め込んでいます。

※写真はすべてイメージです。

【都ホテル 四日市】

公式 HP　https://www.miyakohotels.ne.jp/yokkaichi/

公式インスタグラム https://www.instagram.com/yokkaichi_miyakohotel/

公式 LINE　https://lin.ee/23cpkVV

以　上