



2018年6月28日
東日本旅客鉄道株式会社
北海道旅客鉄道株式会社
西日本旅客鉄道株式会社
株式会社日本レストランエンタプライズ

「グランクラス」車内提供ワイン（赤・白）をリニューアルします！

国内新幹線初となるファーストクラスである「グランクラス」は、2011年3月より運行を開始して以来、多くのお客さまに上質で洗練された移動空間をお楽しみいただいております。

このたび、7月1日（日）より北海道・東北・北陸新幹線「グランクラス」車内で提供しているワインをリニューアルします。

ぜひ新たなワインと共に特別な旅をお楽しみください。

1. リニューアルワイン

～赤ワイン～

- 品名「井筒ワイン メルロー2017」
- メーカー 長野県塩尻市 井筒ワイン



若干の黒色のトーンが混じるルビー色が特徴。ハーブの香りと同時にフルーティで果実味からくる甘味も楽しめる。ライトからミディアムボディな赤ワイン。

～白ワイン～

- 品名「嘉-yoshi-スパークリング シャルドネ」
- メーカー 山形県東置賜郡 高島ワイナリー



柑橘系のさわやかな香りときりっとひきしまった酸の味わいを細やかな気泡がひきたたせ、より澄んだ味わいを楽しませてくれる辛口スパークリングワイン。

※白ワインタイプのスパークリングワインです。

2. 提供開始日、対象列車

(1) 提供開始日

2018年7月1日（日）より

(2) 対象列車

北海道・東北・北陸新幹線のグランクラスアテンダントが乗車する全ての列車

※アテンダントによる車内サービスがない列車では、軽食やドリンク類の提供はありません

※軽食・ドリンク類のメニュー変更・品切れ等によりご希望に添えない場合があります。

※軽食・ドリンク類は車内でお召し上がりください。お持ち帰りをご遠慮いただいております。

3. ワインの監修について

「グランクラス」のワインについて、東京ステーションホテルのシェフソムリエ 鈴木利幸（すずき としゆき）氏に監修をしていただきました。一流ソムリエが選んだワインをぜひご賞味ください。

■東京ステーションホテル シェフソムリエ
鈴木利幸（すずき としゆき）氏

■プロフィール

ホテルメトロポリタンエドモント「フォーグレイン」のマネージャーとして活躍し、九州・沖縄サミットソムリエ、北海道洞爺湖サミットシェフソムリエ等を経て、現在、東京ステーションホテルのレストラン「ブラン ルージュ」を含む同ホテル直営全店舗のシェフソムリエを務める。メートル・ド・セルヴィス杯優勝、フランスワイン&スピリッツ全国ソムリエ最高技術賞コンクール3位入賞。“日本の美味しいワインを体験してほしい”という想いから、東北地方のワイナリーを中心に国産ワインをセレクトしている。



鈴木利幸氏

※本プレスに関わる写真は全てイメージです。