

海風を感じながら「小樽の夏」をワインと食で堪能する！
OSA WINERY を迎え、ワインの造り手と一緒にペアリングを楽しむ
大好評イベントを「UNWIND HOTEL & BAR 小樽」にて 7 月 21 日開催
本日、2025 年 6 月 19 日より参加予約受付開始

株式会社グローバルエージェンツ(本社:東京都渋谷区、代表取締役:山崎剛)は、全国に 6 ブランド 12 棟 1,200 室のプチックホテル、ライフスタイルホテルを展開する LIVELY HOTELS(<https://livelyhotels.com/>)を運営しています。このたび、「UNWIND HOTEL & BAR 小樽」は、大好評のイベント「Taste of Hokkaido Wine & Cuisine」に、「OSA WINERY (オサワイナリー)」の長(おさ)夫婦を迎えて、夏の特別編「UNWIND SEASIDE WINE TERRACE」を 2025 年 7 月 21 日(月・祝)完全予約制にて開催いたします。本イベントに先立ち、参加予約を開始いたしました。



ワインに携わる方々と一緒に、
北海道のワインと食材のマリアージュを楽しむワインイベント
“Taste of Hokkaido Wine & Cuisine”

UNWIND HOTEL & BAR 小樽が位置する北海道は、魅力のあるワインの生産地として注目を集めています。当ホテルでは、小樽をはじめ、余市・仁木を含む北海道のローカルワインの魅力をより多くの方に届けたいという想いから、2021 年 7 月よりワインに携わる方々をお招きし、北海道のワインと食材のマリアージュを楽しむワインイベント「Taste of Hokkaido Wine &

2025 年 6 月 19 日

株式会社グローバルエージェンツ

「Cuisine」を定期的を開催しております。ワインに関わる方々とともに北海道産ワインの魅力をより深く堪能できる本イベントは、初めての方でも気軽にご参加いただけるよう工夫しております。地元の方はもちろん、旅行中の方、ワインと食のペアリングを楽しみたい方から、ワインについてさらに学びを深めたい方まで、幅広い層の皆様にご好評をいただいております。

今回は、小樽のまちなかワイナリー「OSA WINERY(オサワイナリー)」をお招きし、同ワイナリーと 4 回目となるコラボレーションワインイベントを開催いたします。夏の特別編として「UNWIND SEASIDE WINE TERRACE」と題し、当ホテルのテラスで開催いたします。本イベントに先立ち、本日より参加予約を開始いたしました。

Taste of Hokkaido Wine & Cuisine

夏の特別編「UNWIND SEASIDE WINE TERRACE」



小樽市で唯一のワイン用ブドウ畑を開墾(かいこん)し、「幸せのワイン」をコンセプトに栽培から醸造、デザイン、販売まで一貫して手がける「OSA WINERY(オサワイナリー)」。

食事に寄り添う白ワインをメインに、ロゼやスパークリングを醸造している小樽のまちなかワイナリーです。本イベントでは、暑い季節により美味しく・爽やかに楽しめる、OSA WINERY の白ワイン 2 種とスパークリングワインの計 3 種のワインをご用意いたします。

ホテル内レストラン「The Ball 小樽」からは、OSA WINERY のワインの魅力をより深くご堪能いただける、小樽近郊の食材を丁寧に調理した 9 杓の創作料理ボックスをご提供いたします。すっきりとした白ワインとスパークリングワインとともに、北海道産ワインと食材が生み出すマリアージュを心ゆくまでお楽しみください。

通常の「Taste of Hokkaido Wine & Cuisine」は、歴史的建造物をリノベーションした幻想的なホテル内レストラン「The Ball 小樽」で開催していますが、今回はご宿泊のお客様限定で開放しているホテルテラス「UNWIND TERRACE」にて開催いたします。

開放感あふれるテラス空間で、港町・小樽の心地よい海風や景色とともに、OSA WINERY の長(おさ)夫婦によるワイン造りへの想いや、作り手ならではのトークや楽器演奏などを交えながら、リラックスした雰囲気の中「小樽の夏」を北海道産ワインと食でご

堪能ください。

イベント概要

- 日 程:2025 年 7 月 21 日(月・祝)
- 会 場:UNWIND HOTEL & BAR 小樽 4 階 UNWIND TERRACE
- 開場時間:会場オープン 15:30 開始 16:00(18:00 終了予定)
- 定 員:23 名 *要予約制
- 金 額:7,700 円(税込)(OSA WINERY のワイン グラス 3 杯 & 創作料理ボックス)
- ご予約はこちらより (<https://bit.ly/3FEUOjb>)

UNWIND SEASIDE WINE TERRACE ワインリスト



食事に寄り添う白ワインをメインに、ロゼやスパークリングを醸造している小樽のまちなかワイナリー「OSA WINERY」。今回は、爽やかな小樽の夏を、より爽やかに彩る 3 種のワインをご用意いたしました。

ワインリスト

- オーシャン スパークリングワイン
- タビ 白ワイン
- オタルバレー【小樽晴】 白ワイン

UNWIND SEASIDE WINE TERRACE フードメニュー



UNWIND HOTEL & BAR 小樽内のレストラン「The Ball 小樽」では、「食事を引き立てるようなワイン」を目指してワイン造りをされている OSA WINERY のこだわりのワインをより深くお楽しみいただけるよう、本イベント限定のメニューをご用意いたしました。

小樽近郊の食材をふんだんに使用し、ワインとの相性が輝くアレンジを加えた創作料理を、9 桁のボックスでご提供いたします。小樽近海産の魚介類、小樽市内でも取り扱いの珍しい余市産蝦夷鹿、道産野菜など、北海道の食の恵みを様々なテイストでご用意しているため、多彩なペアリングをお楽しみいただけます。

ホテルのシェフとワインアドバイザーが様々なペアリングを試食しながら見つけた、ホテルおすすめのペアリングでお楽しみいただくことも、お客様ご自身で好みのペアリングを見つけていただくことも可能です。お好きな組み合わせが生み出すマリアージュを心ゆくまでご堪能ください。

9 桁創作料理ボックスメニュー

- 八角田楽焼
- 帆立菊花寿司 夏野菜の巻きずし
- ヤナギノマイ煮付け
- 余市産エゾシカ テリーヌ 後志産チーズ
- 後志産淡水自家製スモークサーモン
- 小樽産ニシンマリネ 小樽産タコ ジェノベーゼ
- 蒸し鶏 香味ソースがけ
- 小樽産シャコの翡翠餃子
- 北島ワインポーク 広東風チャーシュー

イベント後も余韻に浸れる宿泊プラン



UNWIND HOTEL & BAR 小樽内のレストラン「The Ball 小樽」では、「食事を引き立てるようなワイン」を目指してワイン造りイベント後にそのまま当ホテルにご宿泊いただける宿泊プランをご用意いたしました。歴史的建造物を大胆にリノベーションし、歴史と現代が融合する幻想的な空間の中で、特別な夜の余韻に浸りながらお部屋でお寛ぎいただけます。朝はハイティースタイルの朝食を The Ball 小樽にてお楽しみください。当イベント後もホテル併設のバーでワインやお酒を気兼ねなく楽しみたい方、大切な人と特別な時間を過ごされたい方は、是非ご利用ください。

宿泊プラン概要

- **宿 泊 日** : 2025 年 7 月 21 日(月・祝) ～ 2025 年 7 月 22 日(火)
- **宿泊プラン名** : 【公式 HP 限定】「UNWIND SEASIDE WINE TERRACE」with OSA WINERY - テラスワインイベント・創作料理ボックス・ハイティー朝食付 -
- **ご予約はこちらより** (<https://bit.ly/4e4KFch>)
- * チェックイン日を 2025 年 7 月 21 日に指定し、**宿泊プラン**をご確認ください。

OSA WINERY について



「OSA WINERY」オーナー 長(おさ) 直樹氏・真子氏

それぞれにワイン商社やメーカーに勤務後、35歳で一念発起し、全国を周って理想のワイン造りができる土地を探す。北海道の土地や食文化に魅せられ、昔からブドウが栽培されていた小樽に移住。2015年に OSA WINERY を創業し小樽・余市で9品種を栽培しながら、年間1万本のワインを生産している。日常に寄り添う「幸せのワイン」をテーマにブドウ栽培から醸造、販売までを一貫して夫婦で行う。日本の食卓や、北海道食材との相性の良さを大切に、白ワインをメインに展開する。

OSA WINERY 公式サイト(<https://osawinery.com/>)

UNWIND TERRACE について



築100年の歴史的建造物を現代的感性で再生したブティックホテル UNWIND HOTEL & BAR 小樽の4階のルーフトップテラス。150㎡のテラススペースには快適でスタイリッシュなソファ、テーブル、椅子を配置し、様々なシーンでご利用いただけます。また、地域の催しに合わせたイベントを通し、宿泊者の利用はもちろん、宿泊者以外の方にも新たな出会いや体験ができる場づくりを行います。爽やかで気持ちの良い夏の小樽の気候と港町小樽の景色をご堪能ください。

2025 年 6 月 19 日
株式会社グローバルエージェンツ

UNWIND HOTEL & BAR 小樽について



北海道で初の外国人専用ホテルとして昭和 6 年（1931 年）に建築された「旧越中屋ホテル」。戦時中は将校クラブとして陸軍に、戦後は米軍により接収された歴史を歩み、小樽市指定歴史的建造物、経産省「近代化産業遺産群 33」にも指定された歴史的建造物が、数年の月日を経て再生。歴史を感じる建物の情緒や建築的美観はそのままに、長らく閉館していたからこそ大胆なリノベーションを経て現代的感性で表現されたブティックホテルが誕生しました。過去から現在へ受け継ぐものを大切にしながら、地域と旅行者のメディアとなる有機的な交流を生む場創りをミッションとしています。ただのクラシックホテルとは違うユニークな感性の世界観を是非ご体験ください。

<施設概要>

施設名：UNWIND HOTEL & BAR 小樽

所在地：北海道小樽市色内 1 丁目 8 番 25 号

アクセス：札幌駅から小樽駅まで JR 函館本線で約 35 分、小樽駅からホテルまで徒歩 10 分

Web(<https://www.livelyhotels.com/unwindotaru>)

Instagram(https://www.instagram.com/unwind_hotel_otaru)

株式会社グローバルエージェンツについて

- 会 社 名：株式会社グローバルエージェンツ
- 代表取締役：山崎 剛
- 本社所在地：〒150-0011 東京都渋谷区東1丁目29-3

グローバルエージェンツが手がけるライフスタイル事業

- LIVE: ソーシャルアパートメント (<https://www.social-apartment.com/>) 46 棟約 3,000 室を運営
- STAY: ライフスタイルホテル 12 棟約 1,200 室を運営。LIVELY HOTELS (<https://www.livelyhotels.com/>)
- WORK: ホテル併設のコワーキングスペース「xandwork」 (<https://www.xandwork.com/>) を運営
- DINE: ソーシャルアパートメント・ホテル併設の飲食施設として 13 店舗を運営
- WASH: ソーシャルランドリー「Sooo LIQUID」を運営
- LEARN: 弊社サービスの入居者や利用者に対して様々な成長や発見の機会を提供