

2014年10月25日



「ななつ星 in 九州」の車内にて 初代世界最優秀ソムリエがワインの提供を行います！



クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」は、10月15日に運行開始1周年を迎えました。このたび、運行開始1周年を記念し、初代世界最優秀ソムリエであるジャン＝リュック・プトー氏が「ななつ星」に乗り込み、ホテルニュー長崎 名誉総料理長である川端 明 氏と共演し、ワインとディナーを提供します。

日本を代表するフレンチシェフの一人、川端氏による長崎の食材を生かしたフレンチに、プトー氏が自ら厳選したワインをあわせたディナーを提供することで、クルーズトレイン「ななつ星 in 九州」の1周年の記念に華を添えます。

- 1 プロフィール
ジャン＝リュック・プトー氏
(初代世界最優秀ソムリエ)



【ジャン＝リュック・プトー氏 略歴】

- 1965～66年 フランス・ラポール及びクールシェヴェルにてシェフを務める。
- 1968～70年 リフルのレストラン「リオンドール」でチーフウェイターを務める。
- 1970～76年 フランスの最優秀ソムリエに選出される。その後、パリの有名レストラン「ラ・マレ」のチーフソムリエに就任。
- 1983年 第一回世界ソムリエコンクールで、世界最優秀ソムリエに選出される。その後、パリの最高級レストラン「パヴィヨン・エルゼ・ルノートル」のチーフソムリエ兼ワインチーフバイヤーに抜擢。
- 2003年 北海道フードアドバイザー就任。

- 2 プトー氏がワインをご提供するシーン
10月25日(土)の夕食提供時 《提供：ホテルニュー長崎》
(「ななつ星 in 九州」1泊2日コースの長崎駅～佐賀駅間に乗車し、ご提供いただきます。)

■ジャン＝リュック・プトー ワインセレクションについて

1983年、ベルギーのブラッセルで開催された第一回世界ソムリエコンクールで、世界最優秀ソムリエとなったプトー氏。自らシャトーを訪問し、ブドウや土壌、ワイン設備をその目で確かめ、特に優れたワインだけをセレクトするシリーズです。

品質とコストパフォーマンスを基準として、常に公平に選定されるため、世界中から絶大な信頼が寄せられています。プトーセレクションのワインには、その信頼の証としてプトー氏のサインが添えられています。



MEILLEUR SOMMELIER
DU MONDE

Jean-Luc Putoy