

2019.4.10

タパスメニュー導入、ウェディング貸切解消、シャトルバス、ティーサロン

サंकゼールの丘リニューアル

地元のお客様にもっと身近な存在であり、もっと親しんでもらいたいから

「久世福商店」、「St. Cousair（サंकゼール）」などの専門店を全国に約150店舗展開している、食品製造小売企業（SPA）の株式会社サंकゼール（本社・長野県飯綱町/代表取締役社長：久世良太）は、2019年4月より、サंकゼールの丘（長野県飯綱町）をリニューアル致します。リニューアルの内容はワイナリーレストラン・サंकゼールにおけるタパス（小皿料理）メニュー導入、ウェディング貸切件数の制限、長野駅、牟礼駅を経由するシャトルバスの運行、ティーサロンの開業（サंकゼール・ワイナリー本店2階）など。「お料理はおいしいけれども普段使いには高級」「いつ行ってもウェディングで貸切」「ワインを飲みたいけれども車の運転があるから飲めない」というお客様の声やイメージを思い切って変えたい、特に地元のお客様にはもっと身近に親しんで使ってもらいたいと願い、この度のリニューアルを決めました。



タパス（小皿料理）メニュー

ワイナリーレストラン・サंकゼールは、欧風レストラン・サंकゼールとして1989年のオープン以来、地元の食材を使ったメニューを中心に提供し、地元のお客様だけではなく、全国各地からお客様にご来店いただいています。2017年4月にはオープンキッチン、グリルを設置し、テラスフロアを拡張。メニューについてもコース料理をやめてアラカルトメニューを導入し、仲間を取り分けて楽しんでいただけるようなトラットリアのスタイルで提供を行っていましたが、この度、タパスメニューを導入。タパスとはスペインの小皿料理のスタイルで、1メニュー辺りのボリュームを抑えて価格をリーズナブルに設定しています。このようなメニュー改定により、「特別な日」だけではなく「普段から気軽に」ご利用いただけるようになりました。お料理やサービスの質はそのままに、今まで以上に気軽にお客様に喜んでいただけるよう、これからも努力を続けてまいります。



いつ行っても利用できるレストランに

サンクゼールのウェディング事業は2003年からスタートしました。サンクゼールのウェディングは1日1件限定、レストラン貸切で行っていますので、グリーンシーズンは毎週末ほぼ貸切。そのため遠方からわざわざ訪れるお客様になかなかワイナリーレストラン・サンクゼールをご利用いただくことができませんでした。サンクゼールや久世福商店が全国へ出店できたおかげで、その本拠地であるサンクゼールの丘への来場者数は年々増加しており、遠路はるばるお越しいただくお客様にご利用いただけないという事態を何とか解消したいと思い、ウェディング受注件数をこれまでの半数程に抑え、全国から来られるお客様がいつでもご利用いただけるような環境を整えてまいります。

シャトルバスの導入

交通の便は田舎のワイナリーとして長年の課題でしたが、車の運転を気にすることなくサンクゼールのおいしいワインをゆっくり楽しんでいただきたいという願いからシャトルバスの運行を決めました。それはサンクゼールの丘の世界観を創り上げるモデルとなったフランスの田舎のように、週末に家族や夫婦でわざわざ田舎のレストランにでかけ、おいしいワインとお料理をゆっくりと楽しむ大人の文化、「Country Comfort（田舎の豊かさ、心地よさ）」というサンクゼールのコンセプトをお客様にも味わっていただきたいという創業者久世良三（代表取締役会長）の夢そのものなのです。シャトルバスは **2019年4月30日（水）～運行開始。** ※週1回程度

ティーサロンの開業



サンクゼール・ワイナリー本店は1990年に開業しました。当時は現在の建物は存在せず、現在のデリカテッセンの場所でワインやジャム等のグロスアリーを販売していました。2010年、ウェディングの披露宴会場「ヴィニユロン」として、本店の隣に建設した建物に本店を移設し、本店があった場所にデリカテッセンを開業しました。披露宴会場として建設された現在の本店建物は2階建て、1階はワインやグロスアリー、2階は雑貨を販売していますが、披露宴会場としてデザインしているため、ゆっくりと落ち着いて飲食をしていただける場所に相応しく、この度2階フロアを新たにティーサロンとしてリニューアルすることと致しました。フランスで修行を積んだサンクゼールのパティシエが目の前で作るデザートプレート、ゆったりとしたティータイムをご提供致します。おすすめは自社蒸留アップルブランデーが染み込んだサバラン（洋酒をきかせた焼き菓子）です。 **2019年4月25日（木）13時～オープン。**

りんごのバターサンド

デリカテッセンでは飯綱町のりんごとサンクゼールのアップルブランデーを使った「りんごのバターサンド」¥220+税を発売開始しました。「りんごのバターサンド」はその場でりんごのバタークリームをサンドして提供します。サンクゼールの丘限定販売とし、高坂りんごのシードルや本店限定トートバッグに次ぐサンクゼールの丘の名物がまた新しく誕生しました。



ご多用中とは存じますが、ご取材賜りますように宜しくお願い申し上げます。