

スパークリング、白、赤。おいしい出会いがここにある。



ルイ・ピカメロ ヴァン・ムスー ブラン・ド・ブラン シャルドネ ブリュット

×  
ブリア・サヴァラン

フルーティで酸味と炭酸がしっかりしたシャルドネ100%のスパークリングワイン「ブラン・ド・ブラン」には、クリーミーな口どけと軽い酸味がまるでデザートのようなチーズ「ブリア・サヴァラン」が好相性。

●ルイ・ピカメロ ヴァン・ムスー ブラン・ド・ブラン シャルドネ ブリュット(フランス/白発泡/750ml) 1,680円  
●(日本マイセラ)ブリア・サヴァラン(フランス製/100gあたり) 882円

# パンとチーズと ワインで愉しむマリアージュ

賑わいあふれる市場の  
ようにおいしい  
出会いがここにはある。

■3月28日(水)～4月2日(月) (最終日終了) ■新潟伊勢丹6階=催物場

魅力にあふれる一本のワインがチーズやパンなどの食材と会って、さらに新しい世界を広げる。それが、マリアージュ。ワインを決めてパンを選ぶもよし、好みのチーズに合うワイを探るもよし。カップリングの妙をたっぷりお楽しみください。



チーズと日本酒の意外な出会い。新鮮美味なマリアージュをご紹介します。

吉乃川 熟成古酒 × ロックフォール

濃厚で複雑な香りを持つ(吉乃川)熟成古酒に、塩味・カビの刺激を持つブルーチーズを合わせて。個性と個性の相乗効果が豊かな味わいを生み出します。

●(長岡市/吉乃川)熟成古酒(720ml) 3,150円  
●(日本マイセラ)ロックフォール・パピヨン ブラックラベル(フランス製/100gあたり) 924円



特別出品

ミゲル・トーレス サンタ・ディグナ・シャルドネ × 玄米クミパン

パナヤココナッツのようなアロマと熟したフルーツのような余韻を持つ白ワイン「サンタ・ディグナ」には、コクのある玄米クミパンを。引き立て合う味わいを楽しんだ。そのあと味はワインの酸味がすっきり。

●ミゲル・トーレス サンタ・ディグナ・シャルドネ(チリ/白/750ml) 1,470円  
●(新潟市/石窯パン工房 サフラン) 玄米クミ(1個) 101円



シャトー・ラ・モリエール × パーネ コンルーヴァ

リッチなコクとまろやかさを増したタンニンが楽しめる熟成された赤ワイン「シャトー・ラ・モリエール」には、香ばしいレーズンのパンを。ワインの果実味がパン生地の甘さ レーズンの酸味を引き立てます。

●シャトー・ラ・モリエール(フランス/赤/750ml) 2,356円  
●(モリノ オール グラーノ) パーネ コンルーヴァ(550g) 1,470円  
●(ハーフ) 735円



引き立て合う、融合する。ワインとともに味わいたいチーズとパン。

●(モリノ オール グラーノ)  
①ランデル カフォーネ(700g) 1,601円  
②スフィラ ティーノ(230g) 501円  
●(新潟市/富士屋)  
ペルリーナ ラント プロート(850g) 1,260円

●(三重県/ドミニクドゥーゼの店)  
①カヌレ パニラ(1個) 210円  
②(新潟市/富士屋) シュトーレン(190g) 683円

●(三重県/ドミニクドゥーゼの店)  
①ブチクロワッサン(100g) 378円  
②(新潟市/石窯焼パン工房 委の詩) マルタブレッド ダブル ショコラ(1本) 491円

●(新潟市/石窯パン工房 サフラン)  
むしどりとほうれん草の キッシュ(1個) 281円  
●(東京都/カフェ・ド・ヴェルサイユ) ケーク・サレ「ボルチーニ」とチキンのケーキ(1本) 840円

●(アルテ・レーニョ) カuttingボード(天然オリーブ材/直径約22cm/チーズナイフ付) 7,980円

●(日本マイセラ)  
①ケーゼレベレン・マウンテンハーブ(ドイツ製/100gあたり) 714円  
②スロップシャー・ブルー(イギリス製/100gあたり) 672円  
③サンタンドレ(フランス製/200g) 1,470円

●(ウエングァー)  
①スナックナイフ(刃長13cm) 1,890円  
②ブレッドナイフ(刃長22cm) 4,725円

約12ヵ国、150種揃ったワイン。ワインに合わせたい味わいも豊富にラインナップ。

●(クリエール・オーシリーズ) キー・トゥ・ワイン(シラー・カベルネ ソーヴィニオン・ピノ ノワール・リースリング・シャルドネ/各1客入) 8,400円 ※写真は使用例です。

●(エナフ) サーマーコース(40g×2) 504円

●(サンフルーツ) ドライフルーツ  
①(ブルーベリー/100g) 981円  
②(トマト・ジンジャー/150g) 各630円

●(オーリーブマンズビレッジ) スパイシーグリーン オリーブ(100gあたり) 735円

●(ホルンマイヤー) ハモンイペッコ(50g/1パック) 1,365円 ※写真は使用例です。

●左: ロータリ タレント ブリュット クヴェ・ヴェントット(イタリア/白発泡/750ml) 2,940円  
●右: ポート メッサス 10年(ポルトガル/750ml) 3,150円

●左: レ・ボー・ブランツ(フランス/赤/750ml) 1,087円  
●右: ジンダリー ソーヴィニオン・ブラン(オーストラリア/白/750ml) 1,260円

●パーティフルコース3本セット(クリスタス・カヴァ・ブリュット[白発泡/750ml]、ヴェガ・マドロニ[白・赤/750ml]) 3,150円

体験セミナー[要予約] ●ご予約承り日: 3月27日(火)～4月1日(日) 10時～6時 ●承り電話: [フリーダイヤル] 0120-155-640

- 会場: 6階=催物場内 特設会場 定員: 各日各回20名さま ●所要時間: 約40分 ●参加費: 無料(田のみ有料) ※イベントの内容や時間は、都合により変更または中止となる場合がございます。予めご了承ください。
- 友田晶子のおしゃれでおいしいマリアージュ 講師: シニアワインアドバイザー、チーズプロフェッショナル、パン・コーディネーター 友田 晶子氏
- 岩の原葡萄園 ワインセミナー 講師: 岩の原葡萄園 今井 圭介氏
- ワインを引き立てる料理セミナー 講師: 料理研究家 佐藤 友子氏
- 任堂健造の今日飲みたいワインの選び方セミナー 講師: ビーロードジャパン 任堂 健造氏
- チーズを使ったパンづくり 講師: 富士屋 渋谷 則俊氏
- ワインに合う簡単おつまみセミナー 講師: ビーロードジャパン 任堂 健造氏
- 石田博のフランス テロワール(地域の特徴)を楽しむ 講師: ソムリエ 石田 博氏 第1回、第2回全国ソムリエコンクール 優勝 第10回世界ソムリエコンクールモントリオール大会 第3位(2000年)
- クリエール・オーシリーズ ワインセミナー [有料] 講師: リーデル社認定 グラス・エデュケーター 白水 健氏 参加費: 1,050円
- 食材に合うワインセミナー 講師: 日本ソムリエ協会 シニアソムリエ 田中 和人氏
- ワインに合うチーズ選び 協力: 日本マイセラ
- おすすめのお手軽ワイン 講師: 地産=食料品担当/ワインアドバイザー 鈴木 孝子氏

イベント タイムスケジュール

	11時から	12時30分から	2時から	3時30分から
3月28日	A		A	B
29日	C		C	D
30日	E		E	F
31日	G	H	G	H
4月1日	I	J	I	J
2日	J	K		

特別提供品

●ボルドーワイン金賞受賞赤ワイン6本セット(シャトー・トーマス・ロラン、シャトー・オーコロン・デュラント、デュラント・ド・ラ・マドレーヌ、デュラント・ド・ラ・マドレーヌ、デュラント・ド・ラ・マドレーヌ、デュラント・ド・ラ・マドレーヌ) 5,250円 (お一人さま2名限り/100セット限り)

●シャトー ラバイク(赤/750ml) 1,260円 (お一人さま2名限り/300名限り)

●アンドレ・ミロー シャブリ(白/750ml) 1,890円 (お一人さま2名限り/300名限り)

●ドーツ ブリュット ヴィンテージ(白発泡/750ml) 3,780円 (お一人さま2名限り/50名限り)

●(日本マイセラ) チーズお楽しみ袋(4種入) ... <100名限り> 1,050円