

Press Release

SEIBU
SOGO

2017年11月

株式会社
そごう・西武

赤ワインだけど、つまみはシーフード そごう・西武発 ボージョレ・ヌーボー2017

ボージョレ・ヌーボーの解禁日は、深夜 12 時を回るとともに乾杯という風景は一昔前までで、近年は、自宅などで家族や親しい友人たちとホームパーティーをして楽しむ「ウチ飲み」が主流と言われています。そごう・西武では、ご自宅で楽しみたい そごう・西武限定の商品やおすすめの商品に加え、「ウチ飲み」の卓上を彩る珍しいつまみをご紹介します。赤ワインには合わせる少ないシーフードとのリアージュをご提案いたします。

そごう・西武のボージョレ・ヌーボー2017

■店舗:西武 10 店舗、そごう 7 店舗 全 17 店舗 ※店舗により取扱商品が異なります。

■会期:11月16日(木) 世界同時解禁

※本リリースの掲載画像はイメージ、価格はすべて税込です。

名門ワイナリーが手がけるおすすめの1本

マコネ地区トップメーカー、ドメヌ・コルディエより、クリストフ・コルディエ氏が日本市場のためだけに醸す、ボージョレ・ヌーボーをお届け。収量を1ha辺り20ヘクトリットルとし、レネ村の畑で採れた樹齢60年のブドウのみを使用しています。低収量に抑え、完熟したブドウから、凝縮感溢れるボージョレ・ヌーボーです。

[写真左] <そごう・西武限定>ドメヌ・コルディエ
ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー(750ml) 4,320円【600本限定】

[写真右] <そごう・西武限定>ポール・ダーディリー・エ・フィス
ドメヌ・サン・ロック・ボジョレー・ヌーヴォー(750ml) 3,996円 (375ml) 2,638円



ヌーボーをもっと美味しく味わうための新提案

通常は赤とペアリングしないような料理とも相性がよいヌーボーを、「アラスカシーフード」を使用した料理と合わせてご提案。「アラスカシーフード」は、豊かな生態系が保たれているアラスカの湾で水揚げされる100%天然のシーフード。厳しい排水規制、養殖漁業の禁止をはじめ、海洋環境が徹底管理されており、品質の高さだけでなく、環境配慮の視点からも今注目を集めているシーフードです。ボージョレ・ヌーボー解禁に合わせて、ウチ飲みで思わず振る舞いたくなるような、オシャレで美味しいおつまみを、生鮮売場でご紹介いたします。

■店舗:西武池袋本店、そごう横浜店 ほか 11 店舗

■会期:11月16日(木)・17日(金)

14 海の豊かさを
守ろう

KEITA
北イタリアで修行後、帰国。現在は自宅料理教室「CASAK」をはじめ、出張料理、企業へのレシピ提案、テレビのフードコーディネーターなど幅広く活躍中。