

実は相性抜群、意外なおともで楽しむ 「すごもり」ボージョレ・ヌーボーをご提案

今年のボージョレ・ヌーボーのネットでの事前予約が昨年の約1.7倍とコロナ禍でのイエナカ時間の拡大にともない今年
は自宅でボージョレ・ヌーボーを楽しむ予定の方が増えています。

そこでご自宅でボージョレ・ヌーボーをより楽しむためにそごう・西武では解禁日である11月19日(木)からボージョレ・
ヌーボーと一緒に楽しみいただけるおともを提案いたします。**煮物、マグロ、和菓子など意外なベストマッチおとも**の他、
手軽に購入できる「缶つま」にひと手間加えた**アレンジレシピ**もご紹介。また今年では試飲が難しいことからそれぞれの特徴が
一目でわかる「味わいチャート」を作成。ご自宅でのボージョレ・ヌーボーの楽しみ方をご提案いたします。

そごう・西武のボージョレ・ヌーボー概要

- 解禁日: 11月19日(木)～
- 店舗: 西武池袋本店、渋谷店、秋田店、福井店/そごう横浜店、千葉店、広島店、大宮店、川口店
- 特設サイト URL: <https://edepart.omni7.jp/general/lp/beaujolais>

■ボージョレ・ヌーボーのおともをご提案

そごう・西武のシニアワインソムリエがボージョレ・ヌーボーに意外にマッチするおとも他、缶つまのアレンジレシピをご提案。

意外にベストマッチ

シニアワインソムリエ大村氏が
ボージョレ・ヌーボーと意外に
マッチするおともをご提案



ワインと秋の味覚のマリアージュをご紹介します
西武・そごうで酒販売を長く手がけ、ワインの扱いは20年以上。
シニアソムリエとして、ワインの種類はもちろん、合う食品などにもくわしいエキスパート。
そごう千葉店 シニアソムリエ 大村有紀恵

缶つまアレンジレシピ (全6種類)



**トマトと赤鶏さつまの
焼きカマンベール
フォンデュ**

【材料(2人分)】
赤鶏さつま炭火焼缶……………1缶
カマンベールチーズ……………1個
ミニトマト……………3個

【作り方】
① 赤鶏さつま炭火焼は、缶汁ごと耐熱容器に
入れ、電子レンジ600Wで約40秒加熱する。
② カマンベールチーズは上面を包丁で切り
取る。ミニトマトはヘタを取り、半分に切る。
③ ②のカマンベールチーズをトースターに入れて、
中が柔らかくなるまで焼く。
④ ③をのせ、トマトと赤鶏さつまチーズに
つながら食べる。

・惣菜、菓子売場でもベストマッチ商品をご提案



※本リリースの掲載画像はイメージ、全て税込価格です。

【事前のネット予約ではこだわり商品が人気】
コロナ禍でイエナカでのプチ贅沢ニーズの傾向を反映して
平均単価が昨年比で約15%増加。

予約 1位		予約 2位		予約 3位	
	ドメーヌ・コルディエ・ボージョレ・ ヴィラージュ・ヌーボー (750ml) 3,960 円		ルイ・ジャド・ボージョレ・ヴィラージュ・ プリムール ノンフィルター (750ml) 3,960 円		ルー・デュモン・ボージョレ・ヌーボー ヴィエイユ・ヴィーニユ (750ml) 4,180 円