

## FrenchWeek ~フランス展~

会期：5月20日（水）～26日（火）  
場所：「フランスウィーク」伊勢丹新宿本店本館・メンズ館各階  
「フランス展」伊勢丹新宿本店本館6・7階催物場

伊勢丹新宿本店で、今年第10回目を迎える「フランスウィーク」。今回は、“本物のフランス”に改めて出会うという意味を込め、『Bonjour France! ~本物・本質のアール・ドゥ・ヴィーヴル(暮らしの美学)~』(※)をテーマに、在日フランス商工会議所と合同で開催いたします。本館6・7階の催物場では、フランス南西部に位置するボルドー地方をクローズアップ。世界遺産である景勝地サン＝テミリオンや特級ワイン畑など、世界中から注目を集めるボルドーより、ワインをはじめとした食を中心に、その魅力に迫ります。



(※)アール・ドゥ・ヴィーヴル

…アール(art)「芸術」とヴィーヴル(vivre)「生きる、生活する」を意味し、フランス流の生活美学・ライフスタイルを表します。日常的に美を重んじ、芸術文化や自然と親しむことで、日常生活での「美しい暮らし」を実践することです。

### 本館6階催物場

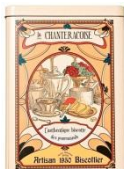
### 食もライフスタイルも、フランスの今をご紹介します

#### ■朝食に食べたいビスコット



軽くてサクサクのビスコットは、フランス人にとっては子ども時代から欠かせないアイテム。今回は、フランスで唯一手作りのレシピを継承するビスコット職人が、特別にチョコレートでくるんだビスコットをご用意しました。ノスタルジックな缶も魅力です。

〈ラ・シャンテラコワーズ〉  
伊勢丹限定缶入ビスコット 4,644円  
(400点限り、お一人さま2点限り)



#### ■丁寧に作られる伝統製法のバター



ジャン＝イヴ・ポルディエは、木製攪拌槽を使った伝統製法のバターを作る、フランスで唯一の職人。ブルターニュ地方の牛の乳を使用し、三日間かけて丁寧に作られるバターは、フランスの三ツ星レストランやホテルのテーブルバターにも選ばれています。

〈ポルディエ〉  
食塩不使用バター（100点限り）1,631円  
ピメン・エスプレッドバター（80点限り）1,934円

#### ■ボルドーで生まれたカヌレ

カヌレの正式名は、「カヌレ・ド・ボルドー」。マカロンと同様、ボルドーの修道院で生まれたお菓子です。外側はしっかりと焼きあげられ、内側はもっちりやわらか。日本初登場のブランドがお目見えます。

#### ■サン＝テミリオン名物の素朴なマカロン



クリームなどをサンドした「マカロン・パリジャン」。その原型となるマカロンは古くから修道院で作られており、外はさっくり中はしっとりの飽きのこない素朴な美味しさです。世界遺産でもある美しい街並みを象徴する教会を刺繍した、限定の麻袋入りをご用意しました。

〈ムリエラック〉  
袋入りマカロン（400点限り）5,400円  
(お一人さま2点限り)



#### ■毎日に、フランススタイルをひとつ



古き良きアルザスの姿を描いた、愛らしいテーブルウェア。ぽってりとしたあたたかみのある陶器は、アルザス地方に古くから伝わるスフレンハイム焼です。同シリーズのイラストで、缶のボックスやステーションナリーなどのアイテムも揃えました。

〈ハンジ〉  
ティーカップソーサー 4,104円、カフェオレボウル 2,160円  
マグカップ 2,160円、アクセサリートレー&コースター 2,808円



〈カヌレ・ド・ボルドー〉  
カヌレ（1個）270円  
(各日400点限り)

**本館6階催物場**

**奥深い、フランスの美食に酔えるイートイン**



代官山クル・コルドン・ブルー>より、ポルドーをイメージしたイートインが初登場します。

<クル・コルドン・ブルー>  
アシェット・ペリグルディン  
(各日20点限り) 1,841円



古くからチョウザメ漁が行われ、キャビアの産地として知られるポルドー地方のジロンド河。<ストゥーリア>では、ジロンド河から引いた水でチョウザメを養殖し、良質なキャビアを送り出しています。



<ローラン・デュロー氏来店>  
5月23日(土)・24日(日)  
各日11時~5時

<ストゥーリア>  
STURIA  
キャビア3種食べ比べ+グラスシャンパン 5,400円  
(各日80点限り)

**<クル・コルドン・ブルー>セミナーのご案内**

- ・5月21日(木)・24日(日)  
「パン(クロワッサン・サレノシュクレ)」について 1,080円
  - ・5月22日(金)  
「菓子(クレープ・オモニエール)」について 1,080円
  - ・5月23日(土)・25日(月)  
「料理(アキテーヌのフォアグラ)」について 1,331円
  - ・5月26日(火)  
「チーズ(チーズ・プラトー)」について 1,331円
- ※セミナー開催時間3時30分~4時30分(最終日のみ2時~3時)  
※各日12時より、整理券を配布します。各回定員20名。  
ご予約は承れませんので、あらかじめご了承ください。

**本館7階催物場**

**アルチザンの想いがこもったワインたち**

今から、ワインは  
本館7階の第2会場で!



**■日本人が作るポルドーワイン**

もとは大阪でワイン販売をしていた篠原氏が、2000年に渡仏。畑付きの自宅兼醸造所を購入し、2002年からワイン造りをスタートさせました。約0.8ヘクタールという小さな畑で丹精込めて造られるワインは、生産量こそ少ないもののフランスでも高い評価を得ています。

<クロ・レオ>  
クロ・レオ 2012 (48点限り) 9,720円

<篠原麗雄氏来店>  
5月20日(水)・21日(木)  
各日10時30分~1時



**■アルザスの自然派ワイン**

アルザスの自然派ワインの代表格。りんごやマルメロを思わせる芳醇な香りが心地よい一品です。

<アルベール・マン>  
アルザス ピノ・グリ キュヴェ・アルベール2012  
(60点限り) 4,050円

<ジャッキー・バルテルメ氏来店>  
5月22日(金)・23日(土)  
各日1時~7時



**■ブルゴーニュのワイン**

様々な区画の優良な自社畑で栽培されたぶどうを使用。凝縮された果実味と、品の良いタンニンが印象的です。

<ドメヌ・デ・ペルドリ>  
ブルゴーニュ ルージュ2011  
(60点限り) 5,616円

<セドニック・デュコテ氏来店>  
5月23日(土)・24日(日)  
各日11時~7時



**●店内装飾**

全館の装飾は、外装・内装ともにフランス人デザイナー、ローラン・グナシア氏監修によるもの。6・7階催物場は、エコロジーなダンボール素材を使用しています。



**●新宿の街ごとフランスウィーク**

新宿観光振興協会の協力のもと、新宿の様々なショップ・企業が参加。ルノー車の展示をはじめ、新宿高野本店、新宿中村屋、紀伊國屋書店、新宿マルイ本館、ロクシタン、JTB、ワインバー“MARUGO”など、各店でフランスをテーマにした企画が目白押しです。

■さらに詳しい情報は、5月13日(水)午前10時半アップのWEBスペシャルサイトをご覧ください。  
[www.miguide.jp/france15](http://www.miguide.jp/france15)

是非ご取材ください。お問い合わせは  
株式会社 三越伊勢丹ホールディングス 広報 TEL:03-6205-6003