

～繊細な「和食」と好相性なフランス「ブルゴーニュ」ワイン赤・白セットをご提案～
「アルペール・ビショー ブルゴーニュ ピノ・ノワール&シャブリ」
キリンオンラインショップ「DRINX（ドリンクス）」にて発売

メルシャン株式会社（社長 代野照幸）は、キリンオンラインショップ「DRINX（ドリンクス）」（<https://drinx.kirin.co.jp/>）にて、1831年に創業したフランス・ブルゴーニュの名門「アルペール・ビショー」の赤ワイン、白ワインをセットにした「アルペール・ビショー ブルゴーニュ ピノ・ノワール&シャブリ」を11月22日（水）14時より発売します。

フランス「ブルゴーニュのブドウ畑のクリマ」は2015年にユネスコ「世界文化遺産」に、「和食」は2013年にユネスコ「無形文化遺産」にそれぞれ登録されています。

今回DRINXに初登場する「アルペール・ビショー」は、1984年より英国ロンドンにて開催されている歴史と権威あるワインや日本酒のコンクール「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」にて最高の生産者だけに贈られる「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」を、赤ワインで2回、白ワインで1回受賞しています。

日本が世界に誇る「和食」と好相性で、世界が賞賛する香りと味わいを持つ「ブルゴーニュ」ワインの販売を通じて、お客様に新しいワインと食の楽しみ方をご提案していきます。

●セット内容

- ・アルペール・ビショー ブルゴーニュ ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ（赤） 750ml×1本
- ・アルペール・ビショー シャブリ ラ・キュヴェ・デパキ（白） 750ml×1本

●セット商品と「和食」の相性について

・「アルペール・ビショー

ブルゴーニュ ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ（赤）

厳選された古木（ヴィエイユ・ヴィーニュ）のブドウを使用し、「ピノ・ノワール」が生み出す凝縮感ある味わいは、甘辛いタレの焼き鳥の深い味わいや、鯛のあら煮、カレイの煮つけなど、しっかりとした旨味をもつ醤油やみりんなどを使った料理と好相性です。

・「アルペール・ビショー シャブリ ラ・キュヴェ・デパキ（白）」

フランス「ブルゴーニュ」地方の「シャルドネ」から造るワインの代表的存在「シャブリ」の中でも同ワインは、オーク樽を使わずに果実香を際立たせたクリーミーで柔らかな酸を感じる味わいです。生ガキの他、新鮮な素材の旨味に、細やかな技を活かした、刺身、寿司などの「和食」によく合います。



「DRINX」では、今後も新たなドリンクライフを創造する商品やサービスを提案していきます。

メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

記

1. 商品名 「アルペール・ビショー ブルゴーニュ ピノ・ノワール&シャブリ」
2. 本体価格 6,060円（税込） ※送料無料
3. 発売日時 2017年11月22日（水）14時
4. 発売場所 キリンオンラインショップ「DRINX」<https://drinx.kirin.co.jp/> ※DRINX 限定

以上