

**東急プラザ銀座内フードバル&ワインショップ「TOKUOKA」期間限定ボジョレー企画
16種類のボジョレーを飲み比べできる「16ボジョレー・テイスティング Bar」
TOKUOKA 限定！世界初リリースのボジョレーも味わえる！**

酒類・食品類の小売・卸および輸入事業を行う徳岡（株式会社徳岡本社：大阪市中央区、代表取締役社長：清水浩夫）が運営する、東急プラザ銀座内にある**フードバル&ワインショップ「TOKUOKA WINE&GOURMET GALLERY GINZA」**において、ボジョレー解禁日11月17日（木）から11月20日（日）の期間限定で、16種類のボジョレー飲み比べや、ボジョレー飲み放題等、ボジョレーに関する特別キャンペーンを実施します。

<16種類のボジョレーを飲み比べ「16ボジョレー・テイスティング Bar」>

TOKUOKAは、オープン当初から店内のワインサーバー（2基）で32種類のワインを、10ml～75mlの少量からお求めやすい価格で試飲できる「リッチテイスティング Bar」を実施しており、「ワインを飲む体験」を提供してきました。

今回、ボジョレー・ヌーヴォー2016の解禁を記念し、2016年の年号にかけ、期間限定でワインサーバー1基の**16種類のワインを全てボジョレーに変更した「16（シックスティーン）ボジョレー・テイスティング Bar」を実施**、価格は全て500円、容量は50mlを予定しています。



<現地でも手に入らない、「16ボジョレー・テイスティング Bar」限定で味わえるボジョレー多数！>

「16ボジョレー・テイスティング Bar」には、徳岡とボジョレー現地とのコネクションを活かし、現地でも手に入れる事が出来ない10年～20年以上前の古酒を多く取り揃えています。

ボルドーの造り手、ブルゴーニュの造り手が初めて挑戦するボジョレーの飲み比べや、出来立てのヌーヴォー（新酒）と10年20年の眠りから覚めた古酒の飲み比べ等、TOKUOKAならではの、「ボジョレーを飲む体験」を提供します。

<「16ボジョレー・テイスティング Bar」の目玉は世界初リリース、シャルル・ヴァン・カネットのボジョレー！>

16種類のボジョレーの中で、一番の目玉は世界初リリースとなるシャルル・ヴァン・カネットのボジョレーです。シャルル・ヴァン・カネットは、ブルゴーニュ地方で最も注目されているワイン生産者の一人で、徳岡が独占輸入、シャルル・ヴァン・カネットがボジョレーを製造するのは今回が初めてで、**世界初のボジョレーのお披露目となります。**



その他にも、ワインファンであれば誰もが欲しがると、ボルドー「クロ・レオ」のオーナー篠原麗雄（しのはられお）氏による「ボジョレー・ヌーヴォー レオ・セレクション」も初のボジョレーであり、ボルドーで名を馳せた日本人が初めてボジョレーにチャレンジします。

記念すべきファーストイヤーのヌーヴォーを味わえるのは、今年だけです。



■シャルル・ヴァン・カネット ボジョレー・ヌーヴォー プリムール

希望小売価格 3,500 円（税別）／容量 750ml

フランス国内では星付きレストランによる争奪戦、国外、日本でも高い人気を誇るブルゴーニュ地方のドメヌ「アラン・ユドロ・ノエラ」当主、シャルル・ヴァン・カネットによる初のボジョレーです。オーガニック栽培のブドウを使用し、ノン・フィルターでボトリング、自然な風味を楽しめます。



■ボジョレー・ヌーヴォー レオ・セレクション

希望小売価格 4,000 円（税別）／容量 750ml

篠原麗雄氏が、ボジョレーのドメヌ、ポール・アンドレ・ブロセットとタッグを組み、初のヌーヴォーに挑戦、ボルドーで培ったワイン造りの技術でボジョレーのテロワールを表現します。



<バルではボジョレー飲み放題企画も実施！1,000 円飲み放題（90 分）！>

「16 ボジョレー・テイasting Bar」と同期間、11 月 17 日（木）から 11 月 20 日（日）まで、バル・スペースにおいて、お一人様 1,000 円（税別）90 分ボジョレー飲み放題企画を実施します。



<バル企画その①>

11 月 17 日（木）の解禁日は、振る舞いチーズを実施、飲み放題をオーダー頂いたお客様全員に、食べ放題（17 日限定）切りたてチーズを提供します。普段、TOKUOKA では取り扱っていない、直径 30 センチオーバーの「ブリーチーズ」をホールで導入します。大きさのインパクトと、切りたての美味しさ、とろける食感とミルクィな味わいをお楽しみ頂けます。



フランス・パリ東部のブリー地方で作られたチーズで、カマンベールの原型と言われており、今では世界中にその製法が広がっています。豊富なミルク分が特長で、クリーミーでマイルドな味わい、クセが無く、フレッシュでフルーティーなボジョレー・ヌーヴォーにぴったりのチーズです。

<バル企画その②>

11月18日(金)は、2軒目3軒目使いのお客様にも最後までお楽しみた抱ける様、21時頃(予定)から、ボジョレーの礎と言える生産者バラック・ド・ラ・ペリエールのCEO エリック・メタジェ氏が来店し、ワインのサービスとサインボトルの販売を行います。

ゲスト生産者：バラック・ド・ラ・ペリエール社(ボジョレー地方)

1574年から実に440年以上の歴史がある生産者です。ブドウの果実味を引き出した上質な味わいに定評のあるヌーヴォーを生み出しています。「自然」、「あるがまま」をモットーに造られるラインナップの中で、TOKUOKAでは、ナチュラルで高品質なビオ・ヌーヴォーをお楽しみ頂きます。



■バラック・ド・ラ・ペリエール ボジョレー・ヌーヴォー ビオ

希望小売価格 3,550円(税別) / 容量 750ml

野イチゴの様な赤系ベリー凝縮した果実味と上品な酸味とのバランスが秀逸です。



【ボジョレー・ヌーヴォーキャンペーン概要】

名称：①16ボジョレー・テイスティング Bar / ②ボジョレー飲み放題

内容：①16種類のボジョレーをワインサーバーで味わえる / ②バルスペースにおけるボジョレー飲み放題

期間：2016年11月17日(木)から11月20日(日)の4日間

時間：11:00~23:00 (TOKUOKA 営業時間同様)

【TOKUOKA WINE&GOURMET GALLERY GINZA 概要】

営業時間：11:00~23:00

所在地：東京都中央区銀座5-2-1 東急プラザ銀座 B2F

交通：[東京メトロ]銀座線・丸の内線・日比谷線 銀座駅 C2 出口 徒歩1分

日比谷線・千代田線 日比谷駅 A1 出口 徒歩2分

有楽町線 有楽町駅 A0 出口 徒歩2分

[都営]三田線 日比谷駅 A1 出口 徒歩2分

[J R]山手線・京浜東北線 有楽町駅銀座口 徒歩4分

公式 HP：<http://ginza.tokuoka.co.jp>

【徳岡 会社概要】

会社名：株式会社徳岡

本社：大阪市中央区南船場3-5-26

創業：明治7年

設立：昭和46年10月18日

事業内容：酒類・食品類の小売・卸及び輸入

事務所：本社：大阪市中央区南船場3-5-26

東大阪事務所：大阪府東大阪市高井田西2-3-26

東京事務所：東京都品川区西五反田8-11-21 五反田TRビル5F

URL：<http://www.tokuoka.co.jp>