

オーガニック&自然派ワインショップ「a.day」代々木店とのコラボレーション企画

## 2月10日(水)、「パンとワインの会」開催決定!

~5種の厳選グラスワインと風味豊かな8種以上のパンを楽しむ~

株式会社メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン(本社:東京都港区麻布台 3-1-5 代表取締役社長:石川芳美)は、2016年2月10日(水)に、ワインショップ「a.day」代々木店とのコラボレーション企画として、様々な種類の厳選ワインと風味豊かなパンをお楽しみいただける「パンとワインの会」を開催いたします。

この度開催する「パンとワインの会」は、逗子に拠点を置きオーガニック・自然派を中心としたこだわりのワインを取り揃えるワインショップ「a.day」代々木店と共に開催する、5種のグラスワインと8種以上のパンをお楽しみいただけるスペシャルイベントです。イベント内では、こだわりのオーガニック・自然派グラスワインをお楽しみいただける他、「a.day」オーナーの松尾 明美氏にもお越しいただき、当日用意するワインの生産者や畑の解説をしていただきます。更に、「メゾン・ランドゥメンヌ トーキョー」の店長兼ディレクターであり、ソムリエでもある加藤一郎も登壇し、様々なパンとワインの相性やワインをより楽しむ豆知識などをお話させていただきます。

2016年2月10日(水) 15:30からと18:30からの2回開催で、完全予約制です。18:30からのディナータイムは、牛頬肉のワイン煮もご用意しております。



## ■「パンとワインの会」概要

日時：2016年2月10日（水）15：30～（¥5,000）／18：30～（¥6,000\*）

\*18：30～の回は、牛頬肉のワイン煮付きです。

場所：メゾン・ランドゥメンヌ トーキョー（〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5）

内容：5種類のグラスワインと8種類以上のパンをお楽しみいただく食事会。

予約方法：お電話またはメールにてお問い合わせください。

TEL 03-5797-7387 MAIL i.katoh@maisonlandemaine.com

## ■メゾン・ランドゥメンヌとは



「メゾン・ランドゥメンヌ」は、パン職人であり実業家の石川芳美と、同じく実業家でパティシエとして活躍するロドルフ・ランドゥメンヌの二人が2006年にパリでスタートしたブランジェリー・パティスリーです。100%の手づくりにこだわり、“昔ながらの伝統的な商品と技術の継承”をコンセプトに、自家製天然酵母を使用し、低温長時間発酵でゆっくりと熟成させた、小麦の香り豊かな味わいが特徴のパンをご提供しております。原料の小麦やバターは最高級品質のものを厳選し、「安心・安全な体に優しいお料理」のご提供を主軸に考えております。

### 【受賞歴】

- ・2011年パリのグルメガイド“ピュドロ”にて、ブランジェリー・オブ・ザ・イヤー パリ “パリ最高パン屋賞”を受賞。
- ・2013年仏フィガロ誌にてクロワッサンが“パリで最も美味しいクロワッサン”第3位に選ばれました。

## ■店舗概要

名称：「Maison Landemaine Tokyo（メゾン・ランドゥメンヌ トーキョー）」

所在地：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5 / TEL 03-5797-7387

営業時間：平日 7：00～20：30（L.O 20：00） / 土日祝日 7：00～19：30（L.O 19：00）

※ランチタイム：平日 11：30～14：30 / ブランチタイム：土日祝日 10：00～14：00

定休日：不定休

ウェブサイト：<http://www.maisonlandemaine.com/jp>

## ■会社概要



名称：株式会社 メゾン・ランドゥメンヌ ジャパン

所在地：〒106-0041 東京都港区麻布台 3-1-5 / TEL 03-5797-7385

設立：2015年2月25日 資本金：2,000,000円

代表取締役社長：石川 芳美

<本件に関する報道関係者からのお問い合わせ>  
メゾン・ランドゥメンヌ PR事務局  
TEL：03-5572-6316 FAX：03-5572-6065