

調理家電ブランド「récolte (レコルト)」

3か月連続開催！料理×お酒のマリアージュ☆イベント『レコルトで乾杯！』

第3弾は本格BBQが楽しめる「Home BBQ」で作る肉料理×厳選ワイン

～2017年10月27日（金）開催！～

ウィナーズ株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：岡野 真二）が展開する、快適な使い心地とインテリアに溶け込むスタイリッシュな調理家電ブランド「récolte (レコルト)」(以下 レコルト)は、お酒のマリアージュ☆イベント『レコルトで乾杯！』の第3弾を2017年10月27日（金）に開催します。

第3弾では“ワインに合う料理”をテーマに、本格BBQが楽しめる「Home BBQ」で作る肉料理とメルシャン株式会社が提供するチリNo.1ワイナリー*コンチャ・イ・トロ社のワインブランド、“カッシュェロ・デル・ディアプロ”のワインをご用意します。また今回は2部制で各回着席スタイルの開催となり、レストランのようなひと時をお楽しみいただけるイベントとなっています。（*INTELVID-Chile 2016）

◇『レコルトで乾杯！』イベントページ（オウンドメディア「EATips」内）

URL：http://recolte-jp.com/eatips/event/2017-10-27-cheers/



■第3弾は「肉料理」とマリアージュ！「Home BBQ」で作る3種の肉料理！

レコルト製品で作る美味しい料理と、料理にぴったりのお酒が味わえるイベント『レコルトで乾杯！』は、お客様に「レコルト製品をもっと知ってもらいたい！」という思いから立ちあがりました。

第2弾は9月に“ハイボールに合う料理”をテーマに実施。レコルト「ポットデュオフェット」で作ったから揚げとハイボールを堪能する参加者の姿が見られました。

最終回となる第3弾は、“ワインに合う料理”をテーマに本格BBQが楽しめる、火力が自慢のホットプレート「Home BBQ」で作る肉料理3種（ローストビーフ、サーロインステーキ、洋風蒸ししゃぶ）を、メルシャンが選ぶそれぞれの肉料理に合うワインと共に楽しめます。

バリエーションの多い「Home BBQ」のプレートを使い分けることで、ローストビーフはしっとり柔らかく、厚みのあるステーキ肉はジューシーに、しゃぶしゃぶ肉はさっぱりと仕上げています。それぞれの肉料理の味わいなどをご堪能ください。



■その他、協力・協賛について

お肉料理は“オージー・ビーフ”(※お肉料理は一部国産牛を使用)、一部お肉料理のタレやサラダのドレッシングなどには、株式会社アミューズの“感動オリーブオイル”を使用。

■レコルトについて

フランス語で「収集」「収穫」を意味する「récolte (レコルト)」はコンパクトでカラフル、そしてシンプルでスタイリッシュな調理家電シリーズです。1人から2人での使用に適したパーソナルサイズのコレクションはカップルや少人数のご家庭に「ちょうどいい」サイズ感。快適な使い心地とインテリア性の高いデザインは、今までにないライフスタイルを提案し、ギフト用としてもおすすめです。

■「Home BBQ」について

| | |
|-----------|---|
| 製品名 | : レコルト「Home BBQ」 |
| カラー | : レッド・ネイビー |
| 希望小売価格 | : Home BBQ 本体 9,000円(税抜) |
| インフォメーション | : http://recolte-jp.com/products/home-bbq/ |

「Home BBQ」は卓上で本格 BBQ が楽しめる火力が自慢のホットプレートです。穴から余分な脂を落とせる付属の「バーベキュープレート」と高温な火力で、厚みのあるステーキも美味しく焼きあげることができます。また、ヒーター以外を丸洗いでできることが特徴です。



■会社概要

| | |
|------|--|
| 会社名 | : ウィナーズ株式会社 |
| 所在地 | : 〒151-0051 東京都渋谷区千駄ヶ谷4-2-12 菱化代々木ビル8F |
| 代表 | : 代表取締役 岡野 真二 |
| 資本金 | : 1,000万円 |
| 設立 | : 1992年8月27日 |
| 事業内容 | : 家庭用品等の企画・販売 |