

## イタリア古代品種のブドウから作られた奇跡のワイン！

## ALOIS(アロイス)ワインフェア開催

10月29日(月)よりA16 東京・横浜の2店舗で開催

ジローレストランシステム株式会社（渋谷区 代表取締役社長 佐藤治彦）は、カリフォルニア発のイタリアン「A16（エーシックスティーン）」東京・横浜の2店舗にて10月29日（月）から11月11日（日）の2週間限定で、「ALOIS（アロイス）ワインフェア」第2弾を開催いたします。



ALOIS（アロイス）とは、1885年に創業したイタリア・カンパニア州のワイナリーです。アロイスは、希少品種である“古代品種のブドウ”を現代に復刻させ、単一で高品質なワインを生産することに成功したパイオニアでもあります。中でも“パラグレッロ”という古代品種のブドウを使った白ワイン「カイアティ」は、イタリアで最も影響力のあるワイン格付け本“ガンベロロッソ”で最高賞の「トレビッキエーリ」を3年連続で受賞しています。

アロイスワインフェアでは、そのカイアティをはじめ、高いクオリティを誇るアロイスワインを通常のグラスワインに加え、半量・半値の“テストグラス”でもご用意いたします。アロイスワインに合わせたカンパニア料理も期間限定でラインナップいたしますので、アロイスの豊かなワイン畑を育むカンパニア地方のお料理とともに最高のマリアージュをお楽しみいただけます。

（参考：グラス125ml、テストグラス65～70ml）

## 【来日特別イベント】

11月2日（金）の夜に、丸の内A16東京にて、ワイナリーアロイスより“マッシモ・アロイス氏”を招いた無料試飲会を開催いたします。アロイスワインの魅力をお伝えしながら、ワインを飲み比べいただけます。ぜひお気に入りの銘柄を見つけてください。

## 【アロイスワインフェア詳細】

開催日：2018年10月29日（月）～11月11日（日）

開催店舗：A16 東京（終日17：30～）、A16 横浜（平日17：30～、土日祝17：00～）

アロイスワイン：全6種類／フェア限定メニュー：10品

【フェアメニューの一部ご紹介】 ※表示価格はすべて税抜価格です



①“カイアティ” パラグレッロ ビアンコ テッレ デル ヴォルトウルノ IGT

ブドウ品種：パラグレッロ ビアンコ 100%

タイプ：白／辛口

味わい：南国の甘いフルーツ、ローストナッツのようなふくよかな香りです。香りの予感を覆すような超辛口で、特にグリルした野菜やフレッシュチーズとの相性は抜群です。

＜“カイアティ” と相性の良いフェアメニュー＞



ピッツァ ピエンノロマルゲリータ DOC

「ピッツァ ピエンノロマルゲリータ DOC」 ¥2,100

ベスビオ火山麓の限られた農家でしか作られていない希少な「ピエンノロトマト」を使用したマルゲリータです。1年間かけて熟成されたピエンノロは、甘みが増して皮まで美味しいので、トマトソースなしで水牛モッツァレラとバジルでシンプルにお楽しみください。



白神あわび茸とたもぎ茸のロースト トリュフソルト添え

「白神あわび茸とたもぎ茸のロースト トリュフソルト添え」  
¥1,400

あわびのような肉厚ジューシーな秋田県産「白神あわび茸」と、香り高く旨みのある味わいの山形県産「たもぎ茸」をシンプルにロースト。お好みでレモンを絞ったり、トリュフソルトと合わせてどうぞ。



②“セッティモ” ロッソ テッレ デル ヴォルトウルノ IGT

ブドウ品種：パラグレッロ ネロ／カーサヴェッキア

タイプ：赤／辛口

味わい：程よいアタックと長い余韻、バランスの取れた味わいは、トマトソースのパスタやさまざまな肉料理とマッチします。メジャー品種にはない素朴な味わいをぜひ一度お楽しみください。

＜“セッティモ” と相性の良いフェアメニュー＞



合鴨とオレンジのサラダ仕立て セッティモソース

「合鴨とオレンジのサラダ仕立て セッティモソース」  
¥1,200

フルーツと相性が良い合鴨をオレンジやセルバチコルーコラとサラダ仕立てに。ソースにはハチミツやアロイスワイン「セッティモ」を使用し、ほどよい酸味と奥深い味わいに。



### ③ “カウリーノ” ファランギーナ カンパニア IGT

ブドウ品種：ファランギーナ 100%

タイプ：白／やや辛口

味わい：青リンゴや洋梨、石炭を思わせるミネラル香を感じます。爽やかで切れのある鮮やかな酸味とほのかな苦みはピッツァやアサリ、ムール貝などと一緒に。

#### < “カウリーノ” と相性の良いフェアメニュー >



パッケリ ペスカトーレ

#### 「パッケリ ペスカトーレ」 ¥1,900

パッケリは、大きな筒状のパスタで、海老、ムール貝、タコなどの魚介を使ったペスカトーレに。ベースのソースには、アロイスワイン「カウリーノ」を使用して香りよく仕上げました。



ヤリイカとラディッキオ、カブのサラダ

#### 「ヤリイカとラディッキオ、カブのサラダ」 ¥1,000

子持ちヤリイカとシャキッと歯応えのあるラディッキオとカブを、ザクロをアクセントにしたドレッシングでさっぱりとお召し上がりください。



### ④ “カンポーレ” アリアニコ カンパニア IGT

ブドウ品種：アリアニコ 100%

タイプ：赤／辛口

味わい：熟成したプラム、ブルーベリーに、カカオ、ブラックペッパーのようなスパイシーさを感じます。強いタンニンとブドウの凝縮感あふれる味わいは、牛、ジビエ、羊料理、ウォッシュチーズなどとマッチします。

#### < “カンポーレ” と相性の良いフェアメニュー >



ラザニア ラムスーゴと自家製リコッタチーズのナポリ風

#### 「ラザニア ラムスーゴと自家製リコッタチーズのナポリ風」 ¥1,600

ラムスーゴとは、ラムのトマト煮です。程よく脂が乗ったラム肩肉を3時間アロイスワイン「カンポーレ」と一緒に煮込んでいます。柔らかいラム肉をカブやほうれん草などの野菜と一緒に召し上がりください。

## 【A16について】

2004年にサンフランシスコにオープン。南イタリアをベースとする地元の新鮮な食材を使ったシンプルかつダイナミックな調理法で一躍人気となり、サンフランシスコのトップレストラン100にも選定されました。アメリカではサンフランシスコの他に、オークランドに1店舗を展開。オーナーはソムリエでもあるシェリー・リングレン氏が務めています。日本では、サンフランシスコ本店のスピリットはそのままに、日本の旬の食材を使ったイタリアンを提供しております。



シェリー・リングレン氏

## 【店舗情報】

店舗：A16 TOKYO（エーシックステーション トウキョウ）

住所：東京都千代田区丸の内2-6-1 丸の内ブリックスクエア 1F

TEL：03-3212-5215

営業時間：11：00～23：00（日祝～22：00）



A16 TOKYO

店舗：A16 YOKOHAMA（エーシックステーション ヨコハマ）

住所：神奈川県横浜市中区新港1-3-1 マリン&ウォークヨコハマ 2F

TEL：045-323-9610

営業時間：11：00～23：00

WEB：<https://www.giraud.co.jp/a16/>



A16 YOKOHAMA

## 会社概要

会社名	ジローレストランシステム株式会社
所在地	東京都渋谷区渋谷2-12-24 東建長井ビル4F
電話番号	(代) 03-6418-5200
URL	<a href="https://www.giraud.co.jp">https://www.giraud.co.jp</a>
代表者	代表取締役社長 佐藤治彦
創業	1955年10月 有限会社ジロー
設立	1973年8月11日 ジローレストランシステム株式会社
資本金	1億円
事業内容	レストラン経営による飲食事業、洋菓子・パンの製造販売事業

## 【取材・お問い合わせ先】

ジローレストランシステム株式会社

広報担当：松本（080-1014-1036）／<sup>ながはまや</sup>長浜谷（080-1014-1183）

TEL：03-6418-5217 FAX：03-6418-5644

MAIL：k\_matsumoto@giraud.co.jp / s\_nagahamaya@giraud.co.jp