

春が旬の“貝”で乾杯！！

低カロリーで旨み成分も豊富な女子力食材と マリアージュワインを楽しむ「貝フレンチ」開催！

本格フレンチをリーズナブルに。フレンチバル「フレンチーナ」
2019年4月1日(月)～6月中旬で期間限定販売

コロワイドグループの株式会社コロワイドMD(本社:神奈川県横浜市、代表取締役社長 高橋 尚也)が運営する『フレンチーナ』で、2019年4月1日(月)より春に旬を迎える貝を使用した「貝フレンチ」全5種とマリアージュワインの提供を開始します。



「貝フレンチ」のお薦めワイン



トルマレスカ・シャルドネ
エメラルドグリーンが目の前に広がるワイナリーからお届けする、「貝フレンチ」との最高のマリアージュ。

春に旬を迎える貝と春野菜をかけ合わせ、この時期ならではの美味が集結した色鮮やかでお洒落なフレンチが、ダイニングを彩ります。

春の「貝フレンチ」

提供期間 : 2019年4月1日(月)～6月中旬
 ※食材の仕入れ状況により、販売終了日が変更になる場合がございます。
 販売店舗 : 『フレンチーナ』横浜バイクウォーター店、品川店



===== 【取材・掲載に関するお問い合わせ】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
 広報担当 藤原・亀田 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

春の野菜、春の貝で楽しむ、ヘルシーな“貝フレンチ”

フレンチーナが提案する「貝フレンチ」では、春に旬を迎える貝と春野菜をかけ合わせ、この時期ならではの美味が集結した色鮮やかでお洒落なお料理をご堪能頂けます。

《5種の貝“ホタテ貝・タイラ貝・白貝・ホンビノス貝・ハマグリ”を使用》
貝は旨み成分であるコハク酸、グルタミン酸が豊富に入っており、料理の深みを増してくれます。また、アミノ酸の一種であるタウリン、ビタミンB12を多く含み、栄養豊富でありながら低カロリー。是非、春の貝を使用した「貝フレンチ」で貝パワーを取り入れてみてはいかがでしょうか。
また、エノテカ厳選の「貝フレンチ」に相性抜群なマリアージュワインもご用意しております。是非この機会に、フレンチーナで「貝フレンチ」を存分にお楽しみください。



貝フレンチのご紹介



5種の貝のシャルドネ蒸し〜エルブの香り〜

¥2,400(税抜)

ホタテ貝・ホンビノス貝・ムール貝・白貝・ハマグリをスキレットでワイン蒸しにした、貝の旨味をまるごと楽しめる逸品。ハーブの心地よい香りとシャルドネを使用することで芳醇な香りも楽しめる、正に春らしいスペシャリテ。



ホタテ貝のミキュイとそらまめのムース

生うにとコンソメジュレ

¥600(税抜)

春の大地をイメージしたそらまめ香る上品なムース。ホタテ貝、生うにの旨みをコンソメジュレでとじ込みました。



春の芽吹き

〜ハーブでマリネしたタイラ貝と 春野菜の冷菜〜

¥1,600(税抜)

春の花畑をイメージした色鮮やかなプレートは、新鮮なタイラ貝とイクラ、春野菜をお楽しみいただけます。



活ホタテ貝とグリーンアスパラガスのソテー

カラスミを纏ったプロバンス風

¥1,200(税抜)

素材の味をお楽しみいただけるよう、シンプルにソテー。アクセントにカラスミの程よい塩味をプラスしました。



タイラ貝と春野菜のクリームリゾット

¥1,800(税抜)

貝の旨みとココのあるクリームリゾットは、タイラ貝と4種の春野菜を使用。

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>) 横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F
広報担当 藤原・亀田 E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977

貝フレンチ マリアージュワインのご紹介



トルマレスカ・シャルドネ/TORMARESCA CHARDONNAY

グラス¥900(税抜) ボトル¥4,900(税抜)

「海の目の前にある塔」という意味を持つ、ワイナリー、トルマレスカ。その名の通りブドウ畑の前にはエメラルドグリーンの海が広がります。グレープフルーツやレモンなどの柑橘のフレッシュな香りに、潮風感じる爽やかな味わいは、貝のミネラル感ととても良く合います。

※各種お料理に合う3種飲み比べワインもご用意しております。

- ・トルマレスカ・シャルドネ
- ・ヴィーニャ・エメラルダ
- ・ドメーヌ・ド・ヴィルマジュール・ブラン



業態情報

業態名	: フレンチーナ
業態説明	: 「お気に入りのワインが見つかるお魚フレンチキッチン」をコンセプトに、気軽にワインを楽しんでいただけます。魚介をメインに、味だけでなく目で見て楽しめる、そしてコストパフォーマンスが高いメニューを用意。ワイン専門商社「エノテカ」が選び抜いた高品質ワインを豊富に取り揃えております。「5種の魚介のスキレット～季節のアレンジで～(税抜1,999円)」「活さざえのブルゴーニュ焼き(税抜800円)」「季節のワインを飲み比べ～おすすめ3種のワイン飲み比べセット(税抜1,500円)」など、気軽にワインが楽しめるメニューが盛りだくさんです。
店舗数	: 2店舗(横浜ベイクウォーター店、品川店)
URL	: http://www.colowide.co.jp/gs/brand/detail.php?brand_no=164

会社概要

商号	: 株式会社コロワイドMD
代表者氏名	: 代表取締役社長 高橋 尚也
所在地	: 〒220-8112 神奈川県横浜市西区みなとみらい2-2-1ランドマークタワー12階
設立	: 2004年10月
事業内容	: 居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン
資本金	: 10百万円
公式HP	: https://www.colowide-md.co.jp/

※日本食品標準成分表2015年版(七訂)参考

※価格は全て税抜表示です。

※写真はイメージです。

===== 【 取材・掲載に関するお問い合わせ 】 =====

株式会社コロワイドMD (<https://www.colowide-md.co.jp/>)

横浜市西区みなとみらい2-2-1 ランドマークタワー12F

広報担当 藤原・亀田

E-mail: sales_promotion@colowide.co.jp

TEL: 045-274-5984 FAX: 045-274-5977