

2023年11月9日
株式会社エムアイフーズスタイル

2023年11月16日(木)ボージョレヌーヴォー解禁！
クイーンズ伊勢丹でしか買えない、エリック・パルドン氏 2023年新作！
「ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー エリック・パルドン 2023」
～11月16日(木)より販売開始～

株式会社三越伊勢丹ホールディングスのグループ会社であり、首都圏を中心に18店舗のスーパーマーケット(クイーンズ伊勢丹)を運営する、株式会社エムアイフーズスタイル(本社:東京都新宿区、代表取締役社長:雨宮 隆一)は、2023年11月16日(木)ボージョレヌーヴォー解禁日から数量限定で、「ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー エリック・パルドン 2023」を販売いたします。



※画像は過去のものです。

エリック・パルドン氏は1820年から続く、ボージョレ地区を代表する老舗ワイナリー ドメーヌパルドンの6代目醸造家。栽培から醸造まで一貫して行っており、丹念に育てたブドウから造り出されるコクと風味豊かで飲み応えあるワインは、フランス国内はもちろん日本でも多くのファンを魅了しています。ボージョレヌーヴォー唯一の公式コンクールボージョレヌーヴォー品評会「トロフェ・リヨン」で昨年6度目の最高金賞を受賞。天才醸造家と呼ばれるエリック・パルドン氏の「ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー エリック・パルドン 2023」を、今年も解禁日に合わせて販売いたします。

「ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー エリック・パルドン 2023」は、クイーンズ伊勢丹専用に特注した内側を適度にローストしたオークの新樽を使用。オーク樽のリッチな香りがフレッシュで果実味豊かなボージョレヌーヴォーと合わさることで、コクと複雑味が生まれ、ラグジュアリーな味わいに。今年のヌーヴォーは特に赤いベリーの芳醇なアロマがあり、口当たりまろやかで濃厚なワインに仕上がりました。

ペアリングとしておすすめするのが、クイーンズ伊勢丹仙川店で店内加工を行う ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD「3種のナチュラルチーズアソート Nouveau Selection」。ボージョレヌーヴォーに合う3種類の異なるタイプのナチュラルチーズを組み合わせました。クイーンズ伊勢丹でしか買えないナチュラルチーズアソートをぜひお楽しみください。

その他にも、本場ナポリの味わいをおうちでお楽しみいただける、ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD「窯焼き 全粒粉入り冷凍 Pizza」シリーズ3種(ピッツァ マルゲリータ・クワトロフォルマッジ・カルボナーラ)や、サクッと軽い食感と程よい塩味がお酒のおつまみにぴったり！ ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD「プティフルサレ アンチオビバジル」「プティフルサレ ダブルチーズ」もおすすめです。

ぜひ、今年のボージョレヌーヴォーはクイーンズ伊勢丹でお楽しみください。

■商品概要「ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー エリック・パルドン 2023」

商品名:ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー エリック・パルドン 2023

価格:2,838 円(税込)

販売日:11月16日(木)

容量:720ml

※天候・地域によってはボージョレヌーヴォー解禁日に間に合わない可能性があります。ご了承ください。

※数に限りがございます。無くなり次第、終了となりますのでご了承ください。

※画像はイメージです。

※笹塚店・新高円寺店・仙川店・小石川店・北浦和店・石神井公園店・本八幡店・品川店・杉並桃井店・白金高輪店・横浜店・藤沢店・三鷹店・武蔵境店・目白店・国分寺店・新小岩店で販売いたします。

※白金高輪店では店頭での樽詰めは実施いたしません。ご了承ください。



■商品概要「3種のナチュラルチーズアソート Nouveau Selection」

商品名:3種のナチュラルチーズアソート Nouveau Selection

価格:1,296 円(税込)

容量:110g

ミルクィでバターのようなコク深さのあるシルキーホワイト、ホクホクとして噛むほどに栗のような甘味が広がるコンテ6ヶ月熟成、弾力のある食感でマイルドな味わいのミモレット6ヶ月熟成をアソートしました。出来たてフレッシュなボージョレヌーヴォーの軽やかでフルーティな味わいにぴったりな優しい味わいのナチュラルチーズアソートです。



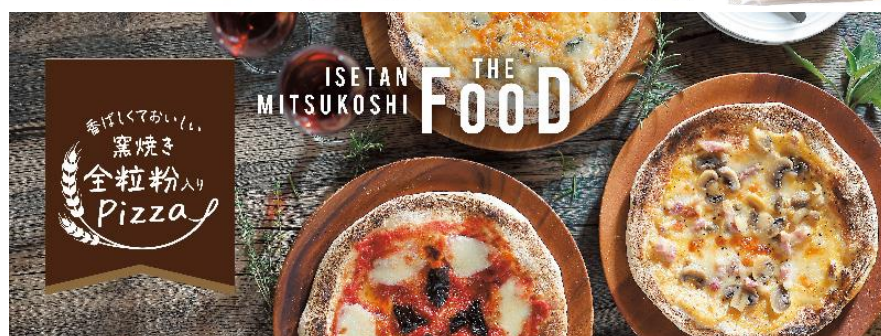
■商品概要「ピッツァ マルゲリータ」「ピッツァ クワトロフォルマッジ」「ピッツァ カルボナーラ」

商品名:ピッツァ マルゲリータ、ピッツァ クワトロフォルマッジ、ピッツァ カルボナーラ

価格:各 886 円(税込)

容量:各直径 20 cm

モッツアレラチーズ特有の甘みにトマトソースの酸味、バジルの香りが楽しめる王道のマルゲリータ、ゴーダチーズ・モッツアレラチーズ・パルメザンチーズ・ゴルゴンゾーラチーズの4種類を使用したチーズ好きにはたまらないクワトロフォルマッジ、ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD「パンチェッタと粗挽きこしょうのカルボナーラソース」を使用したオリジナルソースのカルボナーラ。すべてのピザ生地に全粒粉を配合し、1枚1枚丁寧に成形。釜でこんがり焼き上げること、小麦の香ばしさを引き立たせた冷凍ピザです。



■商品概要「プティフルサレ アンチョビバジル」「プティフルサレ ダブルチーズ」

商品名:プティフルサレ アンチョビバジル、プティフルサレ ダブルチーズ

価格:各 214 円(税込)

容量:各 50g

プティフルサレ アンチョビバジルはアンチョビの旨みとバジルの爽やかな香りがベストマッチ。サクッとかじるとクセになる味わいが口いっぱい広がります。

プティフルサレ ダブルチーズは濃厚で香り豊かなチーズの味わいと塩気がお酒との相性抜群。チーズ好きにはたまらないサレです。



【ISETAN MITSUKOSHI THE FOOD について】

お客さまの日常食に本気で向き合い、食への好奇心に応えるために生まれたブランドです。生産者の想い、食文化へのまなざし、素材や製法の吟味を大切に、未来に伝えたい品々、お客さまの多様な“今”に応える品々をご紹介します。

ISETAN
MITSUKOSHI
THE
FOOD

【お客さまからの商品に関するお問い合わせ先】

クイーンズ伊勢丹お客さま相談室:0120-781-387(午前10時~午後6時)

※土日祝日除く

【OEM 事業に関するお問い合わせ先】

U R L : <https://www.im-food.co.jp/customer/oem/>

【クイーンズ伊勢丹について】

クイーンズ伊勢丹は、高品質な食品スーパーマーケットです。独自性の高いプライベートブランドを中心に、利便性・簡便性の高い商品を取り揃えています。多様なお客さまに対して、時間帯に応じた商品、サービスを提供しており、現在首都圏に18店舗を展開しています。

【エムアイフーズスタイルについて】

株式会社エムアイフーズスタイルは、株式会社三越伊勢丹フードサービスが育て、培ってきたスーパーマーケット事業及び食品製造加工卸事業等を承継し、更に地域でお客さまに愛していただけるような事業に成長をしていくために2018年設立された会社です。食生活を通じて『豊かなライフスタイル』のご提案はもとより『価値ある体験』を提供してまいります。

所在地:東京都新宿区西落合 2-18-20 ナレッジパーク落合ビル 3 階

資本金:100 百万円

代表取締役社長:雨宮 隆一

事業内容:スーパーマーケット運営、百貨店内店舗運営、食品製造、OEM 事業、ベンダー事業

URL:<https://www.im-food.co.jp/>

※掲載情報は 2023 年 11 月 9 日現在のものです。