

“密”を避けたお盆のおうち時間は厳選ワインと柿家鮎！！ カリフォルニアワインとこだわり寿司のマリアージュをお届け！！

2020年8月13日(木)～ 数量限定販売

株式会社フォーシーズ(本社:東京都港区南青山 代表取締役社長:浅野幸子)が展開する出前寿司「柿家鮎」は、2020年8月13日(木)から、白ワインの「ブレッド&バター シャルドネ」と、赤ワインの「ポストマーク カベルネ・ソーヴィニオン ナパ・ヴァレー」の人気カリフォルニアワイン2銘柄を限定販売いたします。

柿家鮎では、お酒にも合う上質なネタ・こだわりの寿司を取り揃えています。一般的に寿司とワインのマリアージュでは白身なら白ワイン、赤身なら赤ワインと、‘ネタとワインの色を合わせる’のがおススメだと言われています。そこで今回、日本酒やビール・サワーに加えて、こだわりのカリフォルニアワインを新たにラインナップいたしました。是非この機会に、ご自宅でお好きなネタと共に、厳選ワインで素敵なおうち時間をお楽しみください。 ※東中野店ではお酒のお取り扱いをしておりません。



ブレッド&バター シャルドネ <白>750ml/4,500円(税抜)

2015年オバマ元大統領主催TPPランチミーティングで採用されたワインです。バニラ香り、バターを感じる古き良きカリフォルニアワイン。パンが焼きあがる瞬間の香ばしさと濃厚なバターのようなクリーミーさが印象的な1本です。

<飲み口> 辛口
<メーカー> ブレッド&バター・ワインズ
<地域> カリフォルニア、アメリカ合衆国

<ワイナリー> ブレッド&バター・ワインズ

ブレッド&バターは2013年設立の新しいワインブランドです。有名な市場調査会社ニールセンの発表する急成長企業トップ500にワイン生産会社として唯一選出され、その注目はワイン界にとどまりません。



ポストマーク カベルネ・ソーヴィニオン ナパ・ヴァレー <赤>750ml/4,500円(税抜)

2009年オバマ米国大統領就任式典の昼食会で供されたダックホーン・ブランドから、今最も注目されている新たなワインです。

厳選した契約農家のブドウから作った、希少価値の高い“ナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニオン”です。なめらかな口当たりと華やかさが特徴です。

<飲み口> フルボディ
<メーカー> ダックホーン
<地域> ナパ・ヴァレー、アメリカ合衆国

<ワイナリー> ダックホーン

ダックホーンは、1976年に創業し、セント・ヘレナを拠点とするナパ・ヴァレーのメルロを世界に広めたワイナリーです。テロワールの個性と品質を反映させたダックホーンは、オバマ元大統領の就任式で提供されるなどナパを代表するワイナリーの1つです。

※ワインはコルク栓のため、ワインオープナーのご用意が必要です。 ※未成年者の飲酒は法律で禁じられています

◆厳選した旬のおいしさをお届けする「柿家鮎」(<https://www.kakiya-sushi.jp/>)

新鮮な季節の味を大切に、こだわりのおいしさをお届けする出前寿司店として関東で24店舗を展開。全国の産地から、その季節ならではのネタを揃えた「旬の寿司」や、厳選した9種類のネタを贅沢に使用した柿家鮎名物「きりこみばら寿司」など、食卓やお集まりの場を華やかに演出しています。