

ボジョレー ヌーヴォー解禁!
旬のワインとフードを緑豊かな空間で楽しむ週末イベント

「ヌーヴォーウィーク2024」



イベント開催日の前日、
解禁日当日に特別なレセプションパーティーを開催いたします。

開催期間：11月21日(木)
OPEN 12:00 ~ CLOSE 16:00

会場：SHARE GREEN MINAMI AOYAMA

〒107-0062 東京都港区南青山1-12-32

東京メトロ銀座線・半蔵門線・都営大江戸線「青山一丁目駅」4番(南) 出口より徒歩4分

東京メトロ千代田線「乃木坂駅」5番出口より徒歩4分

URL: <https://share-green.com/>

イベント「ヌーヴォーウィーク2024」レセプションパーティーについて

今年は「ヌーヴォーウィーク2024」と題し、ボジョレー ヌーヴォーの季節の到来を祝い、解禁日当日に週末の明るい時間帯にもゆったりとボジョレーヌーヴォーを楽しんでいただけるレセプションパーティーを11月21日(木)に開催いたします。

まるでフランス ボジョレーのぶどう畑で収穫を祝うように、緑に囲まれた自然の開放感の中で旬のボジョレー ヌーヴォーと3種のペアリングフードを味わっていただけます。



※画像はイメージです。



※画像はイメージです。

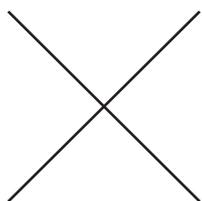
ワインペアリング

イベントでは、今年発売するジョルジュ デュブッフ ボジョレー ヌーヴォー3種に合わせて、レシピ動画配信で人気のシェフGeorge氏が特別に考案したペアリングフードをお楽しみいただけます。



ボジョレーヌーヴォー2024

果実や花の香りがあふれ、
軽やかでフルーティな味わい



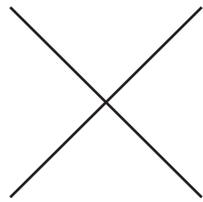
※画像はイメージです。

旬のりんごを使った豚バラ肉の赤ワイン角煮
さつまいものピューレ添え



オレンジヌーヴォー2024

フレッシュな爽やかさの中に、
ジューシーなオレンジや白桃を思わせる風味が
感じられる味わい。



※画像はイメージです。

ホタテのオレンジカルパッチョ

旬の柿と柑橘のソース

スペシャルトークセッション

ワイナリーの作り手でもあるアドリアン デュブッフとニューヴォーウィークのために料理を監修したジョージこと吉田 能シェフによるスペシャルトークセッションを行います。

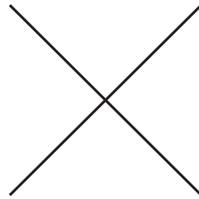
ボジョレーニューヴォーの楽しみ方や飲み方、今年の出来栄え。シェフからは今年のボジョレーニューヴォーに合わせたペアリングのポイントなどを語っていただきます。



アドリアン デュブッフ・ラコンブ

ジョルジュデュブッフ社取締役

1988年フランス・リヨン生まれ、祖父は創業者のジョルジュ デュブッフ氏。ボルドーの大学でワインマーケティング及びマネジメントのMBAを取得後、世界各国でのワイン関連企業でのインターン勤務を経て2012年にジョルジュ デュブッフ社に入社。好物はカツ丼。毎年日本で食べるのを楽しみにしている。



George ジョージ (吉田 能) シェフ

国内外の星つきレストランで料理人としてのキャリアを積み、2020年よりYouTubeチャンネル「George/ジョージ」にて料理動画を配信。

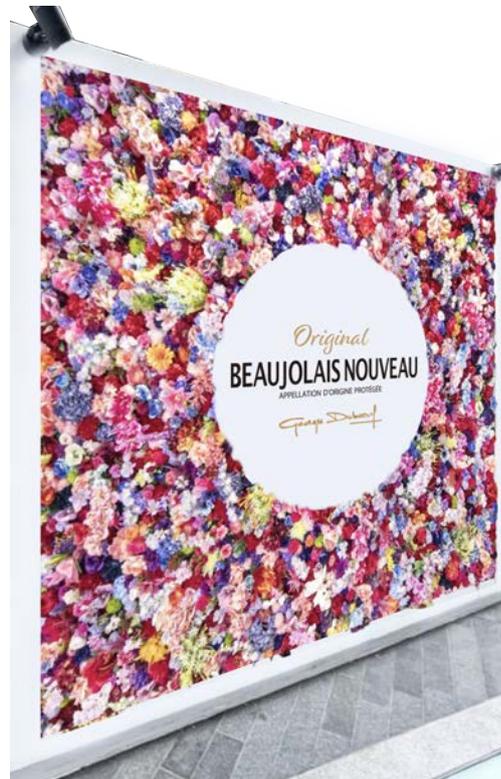
一流の技術を元に、ジャンルに囚われず家庭でも再現できる料理から、プロ目線の本格的なレシピまで幅広く解説。

SNS総フォロワー数は200万人を突破。

2022年11月より白金台レストラン「CIRPAS」にてシェフとして腕を奮い、オープン初年度からミシュランのセレクトッドレストランに選出されている。

フォトスポット

フラワーアーティスト 木村貴史によるボジョレーヌーヴォーのラベルの花柄からイメージをしたフォトブースをご用意しました。 ワインを片手に写真を撮るなど楽しんでいただけます。



※画像はイメージです。

木村 貴史(プランティカ) フラワーアーティスト

plantica クリエイティブディレクター / 華道家 / フラワーアーティスト

青山学院大学経営学部卒業、慶應義塾大学大学院メディアデザイン研究科修了。約600年続く華道の伝統や美学を意識しつつ、次世代の新たな表現方法を追求し生け花の枠に捕われない自由な活動を行っている。2008年に多様な手法を用いて花の魅力を発信するクリエイティブスタジオ「plantica」を結成。大型商業施設やリゾート施設演出から、コスメやファッションブランドのイベント装花、CMや広告など多方面で装花ディクションを行なっている。

<https://plantica.net/>



タイムテーブル

12:00

OPEN

13:00

レセプションパーティー開始

14:00

15:00

トークセッション
14:30~15:15
ジョージこと吉田 能シェフ
x
アドリアン デュブッフ・ラコンブ

16:00

フォトスポット
撮影サービス

ジョルジュ デュブッフ ボジョレー ニューヴォーについて

フランスのボジョレー地区でその年に収穫されたぶどうで造るワイン「ボジョレー ニューヴォー」。サントリー(株)は、ジョルジュ デュブッフ社と提携し、25年以上にわたり日本のお客様に年に一度の解禁を楽しむ文化をお届けしてきました。

今年も、仲間や家族とともにボジョレー ニューヴォーを囲んで旬のひとつをお楽しみいただきたく、「ジョルジュ デュブッフ ボジョレー ニューヴォー 2024」をはじめとする計5種のラインナップを発売いたします。

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000001117.000042435.html>



※画像はイメージです。

「ニューヴォーウィーク2024」イベント公式サイト:

<https://www.suntory.co.jp/wine/special/kaikin/event/index.html>

ボジョレーニューヴォー ブランドサイト:

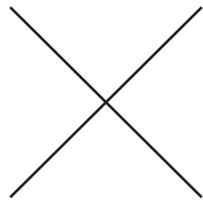
<https://www.suntory.co.jp/wine/special/kaikin/>

・本イベントは雨天決行です。但し、荒天の際は中止になる場合もあります。 ・荒天、天災が生じた場合は、オフィシャルホームページにて情報をお伝えいたします。 ・イベント当日、撮影の為、会場内にカメラが入ります。 ・20歳未満の飲酒は厳禁。 ・20歳未満の方は、20歳以上の方と同伴の場合のみご入場いただけます。 ・お酒をご提供するイベントとなりますので、飲酒運転防止のため、お車でのご来場は固くお断りいたします。電車、バスなどの公共機関をご利用ください。 ・妊娠中や授乳期の飲酒はお控えください。 ・迷惑行為など場合によっては退場していただく場合がございます。お酒は適量にお楽しみください。



ボジョレー ロゼ ヌーヴォー 2024 “ルーゼ”

赤いベリーなどの豊かな果実味が詰まった、
ふくらみのある味わい。



※画像はイメージです。

サーモンのミキュイ
旬のカリフラワーのピューレ添え