

「Château Mercian Tokyo Guest Bar (シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル)」
「Go! Japan! 世界に誇る金賞ワインと日本固有品種フェア」を
7月19日(火)より開催!

メルシャン株式会社(社長 横山清)が運営する日本ワインの魅力を気軽に体験できるコンセプトショップ「Château Mercian Tokyo Guest Bar (シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル)」(港区六本木)は、「Go! Japan! 世界に誇る金賞ワインと日本固有品種フェア」を7月19日(火)より期間限定で開催します。

近年、日本産ブドウを100%使用した日本ワインが注目を集め、全国各地において多くの造り手が高いレベルで切磋琢磨する活発な市場となっています。中でも当社の「シャトー・メルシャン」は、国際コンクールでも高い評価を得ています。

当店が夏の爽やかな季節にお届けするのは「Go! Japan! 世界に誇る金賞ワインと日本固有品種フェア」です。より心地よいアフターファイブを楽しんでいただくために、国内外のコンクールで金賞・銀賞を受賞した各種スパークリングワインとスティールワインのほか、夏の旬食材を用いたフェアオリジナルメニューを提供します。ぜひこの時期しか味わえないマリアーージュを気軽にお楽しみください。

■ワインメニュー

1. 勝沼のあわ^{※1}
2. 穂坂のあわ
3. シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード シャルドネ 2014
4. シャトー・メルシャン 北信シャルドネ 2014
5. シャトー・メルシャン 北信シャルドネ ミッドナイト・ハーベスト 2014
6. シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA 2013
7. シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA セレクトッド・ヴィンヤーズ 2013

※1 期間中に「日本のあわ 勝沼甲州」へ切り替わります。



■期間限定メニュー

- ・宮城県産水ダコのカルパッチョ 神奈川県三浦産ハーブと爽やかなワインヴィネグレットマリネ
- ・ブラジル名物 骨付き鶏モモ肉と3種の豆の煮込み「フェジョアータ」
- ・北海道産 やわらかい夏エゾ鹿のタタキと根セロリのピューレ 焦がしバターソース
- ・国産牛モモ肉のシュラスコ風 彩り夏野菜のモーリオ・ヴィナグレッタ

■マリアーージュセット～金賞ワインとフードのセット～

- ・金賞スパークリングワイン^{※2}「勝沼のあわ」&マリアーージュフード3種盛りセット
- ・金賞ワイン^{※3}「シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード シャルドネ 2014」
&マリアーージュフード3種盛りセット



※2 香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション

※3 第40回 国際ワインチャレンジ

■期間

- ・7月19日(火)～8月20日(土)

メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

(本件お問い合わせ先)

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部
 東京都中野区中野4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028

(お客様お問い合わせ先)

キリン株式会社 メルシャンお客様相談室(フリーダイヤル) 0120-676-757

キリンホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp>

(Château Mercian Tokyo Guest Bar (シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル))

店舗HP <http://www.chateaumercian.com/places/tgb/>

Facebook <https://www.facebook.com/cmtgb>