

2013年12月11日

## 「Château Mercian Tokyo Guest Bar (シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル)」がオープン! ～日本のワイン造りをリードする「シャトー・メルシャン」の魅力をお伝えする 初めてのコンセプトショップ～

メルシャン株式会社(社長 横山清)は、国内外のコンクールで数々の賞を受賞し、国際的に高い評価を得て日本ワイン市場を牽引してきた「シャトー・メルシャン」シリーズをはじめ、「メルシャン日本の地ワイン」「メルシャン 日本のあわ」シリーズなど、日本ワインの魅力を気軽に体験していただける初めての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)」を2014年1月16日(木)よりアークヒルズサウスタワー(東京都港区六本木)内にオープンします。

当ショップでは、“産地・ブドウ・造り手を感じながら、気軽に「シャトー・メルシャン」を体験できるワインバル”を店舗コンセプトとしています。日本ワインならではの「フィネス&エレガンス」(調和の取れた上品な味わい)を追求してきた約20種類の「シャトー・メルシャン」シリーズを、ボトルや複数のグラスサイズ\*でお楽しみいただけるほか、気軽に会話(人と人とのつながり)を楽しんでいただけるよう、串に刺すことで片手で食べやすく仕立てた「ピックフード」、「シャトー・メルシャン」のブドウ産地の食材を使用したスペシャルメニュー、ワインバルには欠かせない定番タパスなど、「シャトー・メルシャン」のワインを引き立てる料理をお楽しみいただけます。

\* 60ml、120mlの2種類。

また、今後は「シャトー・メルシャン」の造り手によるセミナーや、四季折々のワインを体験いただくフェアのほか、新ヴィンテージの発売にあわせた各ぶどう産地を訴求するフェアや、国内外のコンクールで表彰されたワインをお楽しみいただくフェアなど、「シャトー・メルシャン」を取り巻くできごとをタイムリーに楽しんでいただけるイベントを展開します。当ショップを情報発信基地として、同シリーズの魅力をお客様にお伝えするとともに日本ワイン市場全体の活性化を図っていきます。

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、様々な提案を続けていきます。

\* 添付資料:「Château Mercian Tokyo Guest Bar (シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル)」概要、「シャトー・メルシャンについて」・・・1枚

(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 広報担当  
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 コーポレートコミュニケーション部  
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)」概要

- ◆店舗名 Château Mercian Tokyo Guest Bar  
(シャトー・メルシャン トーキョー・ゲスト・バル)
  - ◆開店日 2014年1月16日(木)
  - ◆所在地 東京都港区六本木1-4-5 アークヒルズサウスタワーB1
  - ◆営業時間 (ランチタイム) 11:00-15:00  
(カフェタイム) 15:00-18:00  
(ディナータイム) 18:00-23:00  
\*ラストオーダー 22:00
  - ◆来店目標人数 50,000人 \*2014年年間
  - ◆メニュー
    - 【ランチ】
    - ・本日のランチ\*ワイン付き(1,000円)
    - ・本日のスペシャルランチ\*ワイン付き(1,500円)など
    - 【グランドメニュー】
    - ・ピクフード(こだわり食材を串で食べやすく提供する料理)
    - ・串焼料理(350円~) 鶏、豚肉、牛肉など
    - ・串揚げ料理(250円~) 海老&アスパラガス、サーモン&アボカド、カマンベール、つくね&蓮根など
    - ・グリル料理(600円~) 合鴨、ウズラ、魚介類など
    - ・タパス(500円~) 黒豚と地鶏のパテ、地鶏のレバーペースト、粗引きソーセージなど
    - 【ワイン「シャトー・メルシャン」シリーズ<sup>※1, 2</sup>】
    - ・プライベート・リザーブシリーズ  
「シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー」「同 城の平カベルネ・ソーヴィニヨン」  
「同 北信シャルドネ」など
    - ・ディストリクトシリーズ  
「シャトー・メルシャン 長野メルロー」「同 長野シャルドネ」「同 甲州きいろ香」  
「同 甲州グリ・ド・グリ」など
    - ・スタンダードシリーズ  
「シャトー・メルシャン 勝沼甲州」「同 アンサンブル 藍茜/萌黄/ももいろ」など
    - 【ワイン「メルシャン 日本の地ワイン」シリーズ、「メルシャン 日本のあわ」シリーズ<sup>※2</sup>】
    - 「メルシャン 日本の地ワイン 国中マスカット・ベリーA」「同 国中甲州」など
    - 「メルシャン 勝沼のあわ」「同 穂坂のあわ」など
- ※1 「シャトー・メルシャン」シリーズについて  
(プライベート・リザーブシリーズ)  
「産地」と「品種」が結びついて生まれるブドウを選抜し、「夢と情熱」を注ぎ込んで造り上げる「シャトー・メルシャン」の最高峰シリーズ。  
(ディストリクトシリーズ)  
「産地」と「品種」が結びついて生まれる個性豊かなブドウを丹念に醸して造り出した、いわば「土地の鑑」であるワインです。「シャトー・メルシャン」が目指す日本ワインの個性を最も強く表しているシリーズ。  
(スタンダードシリーズ)  
「日本の食卓に合う日本ワイン」を目指し、日本の四季折々の豊かな食材と合わせて楽しんでいただきたい、日本ワインの「フィネス&エレガンス」(調和のとれた上品な味わい)を体現しているシリーズ。
- ※2 ワインは60ml グラス、120ml グラス、ボトルで注文いただけます。



### 「シャトー・メルシャン」について

- ◆歴史 1877年に日本で最初に誕生した民間ワイン会社「大日本山梨葡萄酒会社」をルーツとするワイナリー。
- ◆スタイル 「良いワインとは、その土地の気候・風土・生産者によって育まれるブドウの個性を、素直に表現したものである。」という信念のもと「Growing Differences in the World」(違いを育む)というコンセプトを掲げ、日本のワインでしか表現できない個性を追求。たどりついたのが「フィネス&エレガンス」(調和のとれた上品な味わい)というスタイル。
- ◆ブランド 「適品種・適所」の理念のもと、ブドウ品種に合った栽培地の選定を実施し、「はじめにブドウありき」を合言葉に、「目指すワインに合ったブドウ造り」「ブドウの良さを引き出す醸造」を行ってきた。その成果は、それぞれの風土を生かした産地の個性が際立つ質の高いブドウの育成と、「シャトー・メルシャン」ならではの味わい・キャラクターへとつながっている。

