

News Release

報道関係各位

2016年7月4日

土用の丑の日にワイン？！ 鰻とフレンチがまさかのナイスコラボ！

～7/5(火)フレンチーナが期間限定フェア「うなぎフレンチ」を開催～

- ★ “うなぎなのに完璧なフレンチ” を味わえる4メニューを提供
- ★ ワイン商社「エノテカ」が選ぶ鰻に合う No1 ワインと相性バツグン



- ・ 炙り鰻と夏野菜、そして山椒の香りが絶妙バランスの一皿
「炙った鰻と焼き茄子の冷製仕立て夏野菜とサラミのコンディマン山椒の香り」



- ・ 味噌仕立てのソースが美味、でもしっかりフレンチテイスト
「米茄子、鰻、フォアグラのポワレミルフィーユ DENGAKU ソース」



・まさに“フレンチ風うなぎパイ”、ワインに合う味
「鰻とマッシュポテトのパイ包み焼きトリュフと赤ワインのソース」



・鰻のムニエルとパルミジャーノが口の中で溶け合います
フュメドポワソンで最後はフレンチ流なひつまぶしとしてどうぞ
「鰻のムニエルとパルミジャーノのリゾット」



メルローとは

メルローは、フランス南西部が原産地の赤ワイン用ぶどう品種です。葉は濃いめの緑色で切れ込みは深く、皮は青みがかった黒色で果汁は豊富です。保存性のある粘土質土壌に適しており、ブラックベリーやカシスなどの果実の凝縮した風味が強く赤身のフィレ肉のような動物臭やトリュフのような香気があります。熟生の若い段階から飲めるだけでなく、長期熟成する高級ワインにも多く使われるのが特徴です。



**エノテカが選ぶ
鰻に合うワイン No.1**

油の乗った香ばしい香りがたまらない鰻にはなめらかなタンニン【渋み】とふくよかな香りを持つニュージーランドのメルローがぴったりです。
「エノテカ」はワインの産地から直接ワインを買い付け、日本へ輸入している日本トップクラスのワイン専門商社

「オーバーストーン・メルロー」

ニュージーランドの気候を生かしたクリーンな味わい。
プラムと黒系ベリーの豊かな香り。
なめらかなタンニンに果実味溢れる味わい。

グラス： ¥700
ボトル： ¥2,900



・ワインと鰻の相性、実は良いのです。

株式会社コロワイドのグループ会社である、株式会社コロワイドMD（本社：神奈川県横浜市、代表取締役社長：高橋 尚也）の運営業態「frenchna（フレンチーナ）」全3店舗（品川、新宿、横浜フエイクォーター）で、2016年7月5日より、期間限定フェア「うなぎフレンチ」を開催。

■期間限定フェア「うなぎフレンチ」概要

実施店舗：フレンチーナ～frenchlna～ 全3店舗（品川、新宿、横浜ベイクォーター）

開始日：2016年7月5日（火）

メニュー：

【フード】

「炙った鰻と焼き茄子の冷製仕立て夏野菜とサラミのコンディマン山椒の香り」・・・900円（税抜）

「米茄子、鰻、フォアグラのボワレミルフィーユ DENGAKU ソース」・・・・・・1,200円（税抜）

「鰻とマッシュポテトのパイ包み焼きトリュフと赤ワインのソース」・・・・・・1,300円（税抜）

「鰻のムニエルとパルミジャーノのリゾット」・・・・・・1,500円（税抜）

【ワイン】

「オーバーストーン・メルロー」・・・グラス700円（税抜）、ボトル2,900円（税抜）

～日本トップクラスのワイン専門商社「エノテカ」が、うなぎにもっとも合うワインとしてセレクトしたニュージーランドのメルロー。脂ののった鰻になめらかなタンニンの渋味が抜群の相性。～

<frenchna>ブランド概要

「お気に入りのワインが見つかるお魚フレンチキッチン」をコンセプトに、気軽にワインを楽しんでいただけます。魚介をメインに、味だけでなく目で見て楽しめる、そしてコストパフォーマンスが高いメニューを用意。ワイン専門商社「エノテカ」が選び抜いた高品質ワインを豊富に取り揃えております。「5種の魚介のスキレット～季節のアレンジで～（税抜1,999円）」「活さざえのブルゴーニュ焼き（税抜800円）」「季節のワインを飲み比べ～おすすめ3種のワイン飲み比べセット（税抜1,500円）」など、気軽にワインが楽しめるメニューが盛りだくさんです。

～本件に関するお問い合わせ先～

株式会社コロワイドMD 広報担当：瀧川

TEL：045-274-5984 FAX：045-274-5977

mail：takigawa@colowide.co.jp