

News Release

報道関係各位

2016年12月2日

非常識なほどおいしいムール貝企画第2弾 カナダ・ソルトスプリングアイランド産ムール貝 の「ムール・フリット」登場！

～12/3(土)フレンチーナ全3店舗(品川・新宿・横浜ベイクォーター)で数量限定提供～

- ★ムール・フリットとは、蒸したムール貝とフライドポテトのセット。
- ★第1弾の仏モン・サン＝ミシエルのムール貝に続く第2弾は、カナダのソルトスプリングアイランド産のムール貝。
- ★身が大きく甘みのあるさっぱりとした味が特徴。
- ★週に1度その週に獲れたムール貝をカナダから空輸します。
- ★なめらかでとろける食感、甘みのある豊かな味わい。



画像はイメージです。

■『ムールフリット』メニュー概要

サイズ : ミニヨン 250g グランデ 400g エクセレント 700g



メニュー名： 上記写真左から

- マリニエール漁師風ワイン蒸し
～香味野菜と白ワインで蒸した最もプレーンな味わい
ミニヨン：1,400円（税抜） グランデ：2,300円 エクセレント：3,100円
- フロマーージュブランゴルゴンゾーラ
～クリームソースとゴルゴンゾーラで蒸すとムール貝の相性抜群
ミニヨン：1,600円（税抜） グランデ：2,500円 エクセレント：3,300円
- シトロン レモン&ライム
～レモンとライム、レモングラスの香りもプラスしてさっぱりと
ミニヨン：1,600円（税抜） グランデ：2,500円 エクセレント：3,300円
- オリエント シェリー&パクチ
～シェリー酒で蒸してパクチで香りを出したオリエンタルな味付け
ミニヨン：1,600円（税抜） グランデ：2,500円 エクセレント：3,300円

実施店舗：フレンチーナ新宿店、品川店、横浜バイクォーター店

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）」3店舗で、2016年12月3日より、ソルトスプリングアイランド産ムール貝の「ムール・フリット」の提供を開始します。

<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