

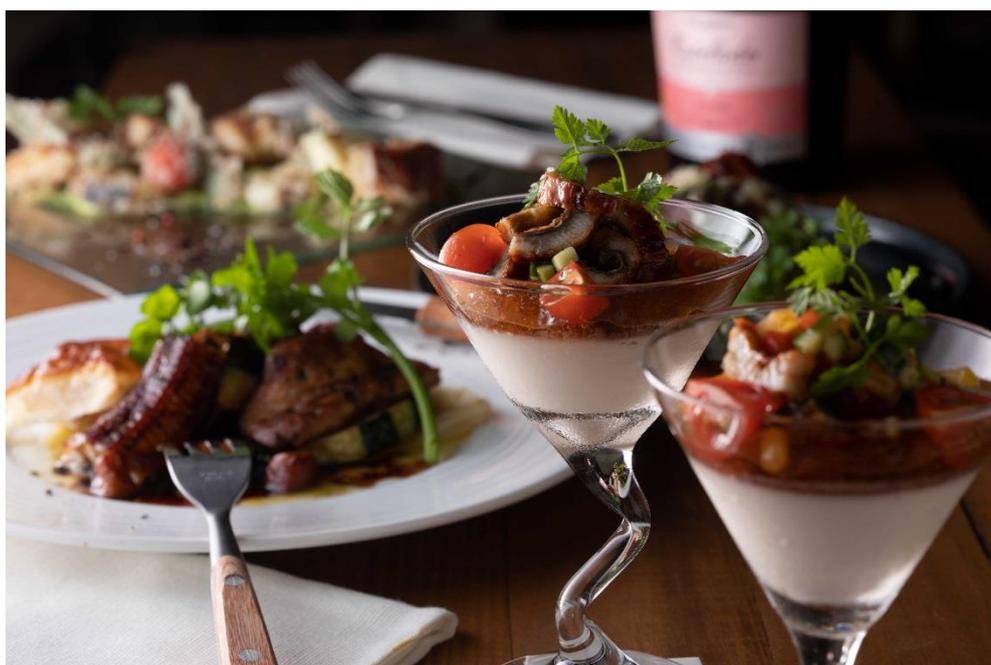
報道関係者各位
プレスリリース



2018年6月19日
株式会社コロワイドMD

“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 期間限定「鰻フレンチ」を6月19日より販売

コロワイドグループの株式会社コロワイドMDが運営する、『frenchna（フレンチーナ）』店舗にて、2018年6月19日(火)より期間限定「鰻フレンチ」を販売します。



「土用の丑の日」や「夏のスタミナ」として日本では親しみのある鰻。『フレンチーナ』では鰻とフレンチを掛け合せて、新感覚でナイスコラボな「鰻フレンチ」を販売します。鰻とフレンチは想像以上の相性で、更に旬の食材をふんだんに使用し、それぞれ素材が引き立つ調理法で作上げた「鰻フレンチ」はまさに絶品です。また、鰻フレンチはワインと

もベストマッチ。ワイン専門商社「エノテカ」が厳選したペアリングワインを各々ご用意しております。土用の丑の日は『フレンチーナ』でお洒落な本格「鰻×フレンチ」を存分にお楽しみください。

<「鰻フレンチ」概要>

【実施店舗】：『frenchna（フレンチーナ）』2店舗 品川店・横浜ベイクウォーター店

【開始日】：2018年6月19日(火)

【メニュー】：



<冷製のオードブル>

アーモンドミルクのブランマンジェと鰻

夏野菜とコンソメのジュレ 500円(税抜)

*鰻とアーモンドミルクが良く合います。コンソメジュレでさっぱりいただける冷製アミューズです。

～ペアリングワイン～ (ロゼスパークリング)

サンタ・ディグナ・エステラード・ブリュット・ロゼ



<鰻の温野菜>

夏野菜と鰻のフリットオリジナル KABAYAKI ソースと

フロマージュ・エルブ 1,200円(税抜)

*サクサクに揚げて旨みを閉じ込めました。鰻は中身がふわふわジューシー。赤ワインと蒲焼きのタレを掛け合せたオリジナルソースが決め手です。

～ペアリングワイン～ (ロゼ)

サングレ・デ・トロ・ロゼ



<温製の鰻料理>

鰻とフォアグラ・茄子・ズッキーニのポアレ・ミルフィーユ

赤ワインソース 2,100円(税抜)

*鰻とフォアグラの最高の組み合わせ。マンゴー入りの赤ワインソースが良く合います。

～ペアリングワイン～ (赤)

クラレンドル・ルージュ



<鰻とお米の料理>

鰻のムニエルとバルミジャーノリゾット

和風仕立ての赤ワインソース 1,600 円(税抜)

*バルミジャーノリゾットに鰻と蒲焼きのタレがマッチ。ミョウガとゴーヤがアクセントになります。

～ペアリングワイン～ (赤)

コルテ・ジャーラ・リパッソ・ヴァルポリチェッラ

<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。

frenchna : http://www.colowide.co.jp/gs/brand/detail.php?brand_no=164

<会社概要>

【商号】：株式会社コロワイド MD

【代表者】：代表取締役社長 蔵人 賢樹

【所在地】：〒220-8112

神奈川県横浜市西区みなとみらい 2-2-1 ランドマークタワー12F

【設立】：2004年10月

【事業内容】：居酒屋、和食およびイタリア料理を中心とした飲食店チェーン

【資本金】：10百万円

【URL】：<http://www.colowide.co.jp/md/>

～本件に関するお問い合わせ先～

コロワイド MD PR・販売促進部 藤原・亀田

TEL 045-274-5971 FAX045-274-5977

MAIL sales_promotion@colowide.co.jp

コロワイドグループ