

**ミラノの老舗ジェラート専門店「ジェラテリア マルゲラ」と共同開発！  
ロゼワインを使用したジュレ & ジェラートを 10 月 21 日同時発売！**

エノテカ株式会社(本社:東京都港区 社長:櫻井 裕之)は、株式会社ファッションブルフーズ・インターナショナル(本社:東京都港区 社長:城所 幸男)が運営するイタリア・ミラノの老舗ジェラート専門店、ジェラテリア マルゲラと共同で開発したロゼワインジュレ & ジェラート「クープ・ド・グラス」を、エノテカ店舗にて 10 月 21 日(土)に発売いたします。

2017 年 4 月にオープンしたワインショップ・エノテカ GINZA SIX 店では、日本ではまだ認知度が低いロゼワインの魅力を紹介するため、ロゼワインを最注力商品とし、店頭最前列に国内最大級となる 140 種類以上を品揃えております。ロゼワインにもっと親しみを感じてもらい、身近に楽しんでいただきたいことから、この度イタリア・ミラノの老舗ジェラート専門店、ジェラテリア マルゲラとロゼワインを使ったジェラートを共同開発、両社でサービスのプレゼンテーションを替えて同時発売する運びとなりました。

**ロゼワインを使ったジュレに、ピンクペッパーやオレンジなど、ロゼワインの要素を材料に使ったジェラートをトッピング！**

新メニューとして発売する「クープ・ド・グラス」は、ジュレとジェラートの 2 層からなるデザート仕立て。ジュレは、ワインショップ・エノテカ GINZA SIX 店の大人気商品、ル・ロゼ・ド・ムートン・カデを贅沢に使用し、ロゼワインの風味が豊かに感じられるワイン・ジュレに仕立てました。ラズベリーやブルーベリーを混ぜたジュレをグラスの底に敷き、その上にロゼワインに特徴的な香りの構成要素であるオレンジピールとピンクペッパーを練り込んだミルクジェラートをトッピング。見た目も美しいエレガントなデザートに仕上がっています。

ロゼワインの香り豊かなプルプルのジュレと、甘さを抑えたクリーミーなジェラート、それぞれ単体でも美味しくお召し上がりいただけますが、同時に食べていただくと、両者が香り高くとろけ合う、極上の大人のデザートとしてお楽しみいただけます。エノテカでは、ワインショップ・エノテカ GINZA SIX 店、銀座店、池袋東武店の 3 店舗で販売。併設のカフェ & バースペースにてお召し上がりいただけます。



## ■ 販売概要

### ・ワインショップ・エノテカ

商品名 : クープ・ド・グラス  
販売店舗 : GINZA SIX 店カフェ&バーコーナー、  
銀座店 カフェ&バー・ミレ  
池袋東武店 カフェ&バー(10/25～)

販売価格 : 税抜 800 円(税込 864 円)

販売開始日 : 2017 年 10 月 21 日(土)

※GINZA SIX 店は 1 日 30 杯限定。

※こちらの商品にはワインが使用されています。

未成年者およびお車でご来店の方はお召し上がりいただけません。

※使用ワインは変更する場合がございます。※販売店舗は今後増える予定です。



### ・ジェラテリア マルゲラ

商品名 : ロゼ  
販売店舗 : 麻布十番店  
(東京都港区麻布十番 2-5-1 1F)

販売価格 : ピッコロサイズ 税抜 649 円(税込 700 円)

販売開始日 : 2017 年 10 月 21 日(土)

※ジェラテリア マルゲラでは、ロゼワインジュレをジェラートに練り込んでご提供いたします。



### 《クープ・ド・グラス 提供店舗について》

ワインショップが開発したスイーツメニューらしく、ワイングラスでサービスし、味も雰囲気も大人のスイーツを演出いたします。エノテカの提供店舗は、GINZA SIX 店、銀座店、池袋東武店の 3 店舗。GINZA SIX 店の落ち着いた大人の雰囲気と、銀座店の明るいカフェ空間、そして 2017 年 10 月 25 日(水)に全面リニューアルオープンする池袋東武店のゆったりとしたカフェ&パースペース(計 18 席)でクープ・ド・グラスをご提供します。ショッピングの合間に、ランチやディナーの後のデザートとして、いろんなシチュエーションでお楽しみください。

### 《メニュー開発秘話》

ワインを使ったスイーツと言えば、ゼリーやシャーベットへの加工が一般的ですが、**季節を問わず楽しめ、加えて大人の贅沢スイーツにしたいという思いから、“ジェラート(アイスクリーム)”に仕上げることにこだわりました。** 今回の「クープ・ド・グラス」のジェラートには、ロゼワインの構成要素から、味わい、舌触り、見た目などをポイントに選んだ、オレンジピールとピンクペッパーを練りこみました。ロゼワインのジュレは、ワインの風味を贅沢に味わっていただきたいことから、ゼリーよりなめらかなジュレ状に仕立てています。ジェラートとジュレが織りなすコンビネーションをお楽しみください。

商品名の「クープ・ド・グラス」(Coupe de glace)ですが、“クープ”はフランス語で平たいシャンパーニュ・グラスや、カップに入ったデザートの意。“グラス”はフランス語でアイスクリームの意味となります。

## 《ジェラテリア マルゲラとは》

1979年、ジェラート職人兼オーナーのフランコ・プラヴェットーニがミラノにオープンした「ジェラテリア マルゲラ」。ジェラート専門店の草分けとして人気店となり、ミラノっ子が心から愛する老舗として最大3,000人の行列ができるほど今もなお人気を誇る。2013年、世界初の支店として東京・麻布十番、恵比寿に出店に続き2015年に大阪・なんばパークスにも関西初出店。豊富なフレーバーやヘルシーな味わいとともに、ジェラートを日常的に楽しむイタリアのライフスタイルを提案している。

麻布十番店 東京都港区麻布十番2-5-1 1F tel : 03 - 5772 - 3283

アトレ恵比寿店 東京都渋谷区恵比寿南1-5-5 アトレ恵比寿3F tel : 03 - 5475 - 8409

なんばパークス店 大阪府大阪市浪速区難波中2-10-70 なんばパーク2F tel : 06 - 6634 - 2133

U R L <http://gelateriamarghera.jp/>

*Il gelato è la nostra  
passione da più di  
30 anni*  
*Pravettoni Franco*

\*30年以上前から、ジェラートは私たちにとって情熱です\*  
フランコ・プラヴェットーニ (ジェラテリアマルゲラ代表)



---

エノテカ株式会社 東京都港区南麻布 5-14-15 電話: 03-3280-6388 (代表)

【ニュースリリースに関するお問合せ】

エノテカ株式会社 電話: 03-3280-6572

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 電話: 03-5608-5126