



ニュースリリース

平成 30 年 4 月 11 日

エノテカ株式会社

代官山・老舗洋菓子店「シェ・リュイ」との初コラボ商品 特製ワインゼリー「ジュレ・オ・ヴァン」発売！

～2018年4月7日（土）よりエノテカ・オンラインにて販売開始～

エノテカ株式会社（本社：東京都港区、社長：櫻井 裕之）は、東京・代官山の老舗洋菓子店「シェ・リュイ」とのコラボ商品として、エノテカ取扱いのワインを贅沢に使用して作り上げた特製ワインゼリー「ジュレ・オ・ヴァン」を通販サイト「エノテカ・オンライン」にて、2018年4月7日（土）より販売を開始いたしました。

■ フランス産のワインを贅沢に使用した、大人のためのこだわりのワインゼリーが完成！

ワインゼリーに使用したワインは、当社を代表するフランスワインから赤2種類、白2種類、ロゼ1種類をセレクト。ワインが持つそれぞれの香りや風味、アルコール感までもゼリーで再現しました。ゼリーはそれぞれワインを模した小瓶に瓶詰め。しっかりと冷やして付属のストローでワイン飲むように楽しんでいただく新感覚のデザートです。最もこだわったのは、ストローで吸い込めるほどの柔らかさを保つこと。フルフル食感のゼリーは喉越しが良く、飲み込んだ後にはそれぞれのワインに特徴的な香りと味わいが口いっぱいに広がり、ワインラヴァーの方にもご満足いただける仕上がりとなっています。ゼリーの柔らかさは、ワインが持つタンニンや成分によってその度合いが異なってくることから、配合を変えて何度も試作。試行錯誤を繰り返し、ついに5種類の味わいを詰め合わせた大人のためのワインゼリー、「ジュレ・オ・ヴァン」が誕生しました。オリジナルの木箱にセットされており、ギフトにもぴったりの商品となっています。



←ヴィジュアルもオシャレな「ジュレ・オ・ヴァン」。材料にフランスの5つの異なる産地のワインを使用した、ワインラヴァーの方にお薦めしたいこだわりのワインゼリーです。

■ 販売概要

商品名 : ジュレ・オ・ヴァン
容量 : 各 100ml×5 本 (オリジナル木箱入り)
販売店舗 : 通販サイト エノテカ・オンライン

<https://www.enoteca.co.jp/>

販売価格 : 税抜 3,900 円 (税込 4,212 円)

販売開始日 : 2018 年 4 月 7 日 (土)

初回限定数 : 100 個

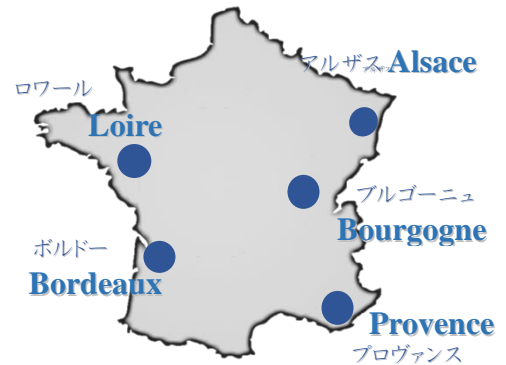
※アルコール度数約 5%。

※これらの商品にはワインが使用されています。

未成年者の方はお召し上がりいただけません。

※代官山「シェ・リュイ」での販売はございません。

味わいや特徴が異なる、
フランスの 5 つの産地のワインを
使用しました。



■ 「ジュレ・オ・ヴァン」商品詳細

	色	産地	味わいの特徴
1	赤	ボルドー	ボルドー産赤ワインならではの、果実味とコクのある味わい。
2	赤	ブルゴーニュ	ブルゴーニュ産ピノ・ノワールが持つ繊細さと優美さを存分に表現。
3	白	アルザス	ブドウ品種由来のバラを思わせるアロマが広がる、華やかで香り高いゼリー。
4	白	ロワール	ロワール産のソーヴィニオン・ブランを使った、すっきりと爽やかな味わい。
5	ロゼ	プロヴァンス	ロゼの本場プロヴァンス産ならではの、フレッシュで芳醇な味わい。

《シェ・リュイとは》

東京・代官山で昭和 50 年にオープンして以来、40 年以上近く店をかまえる老舗洋菓子店「シェ・リュイ」。創業者であり、現会長である平井政次氏が「ガストロノミー＝味覚の文化」を提唱し、立ち上げた「ガストロノミー研究所」が経営母体。創業当初から、目新しさを追い求めることはしないというポリシーを持ち、手がける商品はすべてしっかりと根付いた技術のうえに新しい味わいを創造する、流行とは一線を画すクラシカルなスタイルが特徴です。

◆シェ・リュイ 東京都渋谷区猿樂町23-2

お問い合わせ 株式会社日本ガストロノミー研究所

電話: 03-3462-8800



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