



報道関係各位

## 【一般向けイベント開催のご案内】

～ ボルドーワインの魅力を再発見するワインバー ～

### ボルドーワインを1杯 200円で楽しめる 「Bordeaux Wine Pop-up Bar」を (ボルドーワイン ポップアップバー) 期間限定で六本木ヒルズにオープン

フレンチレストラン「L'AS」シェフソムリエがワインとフードのペアリングをご提案

■実施期間：2016年6月6日(月)～6月12日(日)  
11:00～23:00 (ラストオーダー22:30)  
※6日(月)は17:00～23:00

■会場：「Hills Café/SPACE」(六本木ヒルズ)  
(東京都港区六本木6-10-1 六本木ヒルズ 森タワー ヒルサイド 2F)

ボルドーワイン委員会は、“バリュー(手頃な価格帯の)ボルドー※”をテーマにワールドワイドな広報・販促活動を行っております。このたび、その活動の一環として2016年6月6日(月)から12日(日)まで、六本木ヒルズ内の「Hills Café/SPACE」に、ボルドーワインと、ワインに合うお料理をお楽しみいただける期間限定のワインバー「Bordeaux Wine Pop-up Bar (ボルドーワイン ポップアップバー)」を開設します。



写真は「ディスカバリーボルドーセット 1」1セット(ワイン3種+アミューズ3種) 1,000円(税込)

※「バリューボルドー」は、ボルドーワインのコストパフォーマンスのよさを、日本の消費者の皆様にお伝えし、デイリーにお楽しみいただくために、ボルドーワイン委員会によって毎年実施されている企画です。当委員会公認のインストラクターをはじめソムリエコンクール優勝者やジャーナリストなど、日本のワイン界を代表する10人のスペシャリストが審査員となり、日本国内で流通している小売価格4,000円未満(税込)のボルドーワイン約500本から、ブラインド方式による試飲をし、品質と価格のバランスに優れた100本を選出しています。



「Bordeaux Wine Pop-up Bar (ボルドーワイン ポップアップバー)」では、6月1日(水)に発表する「バリュールボルドー2016」100本から、フレンチレストラン「L'AS」(南青山)のシェフソムリエで、「バリュールボルドー2016」の審査員も務める田辺公一氏が18本をセレクトし、特別価格200円(税込)でグラスワインをご提供します。

さらに、田辺氏が考案した、ボルドーワインの味わいを引き立てるオリジナルお料理もご用意。ワインとアミューズ(各3種)を組み合わせ、ボルドー地方でポピュラーな食材などを用いたお料理をワンスプーンでご提供する「ディスカバリーボルドーセット」や、ゆっくりとお食事を楽しんでいただけるアラカルト料理を味わっていただけます。

また、田辺氏をはじめとする日本のトップソムリエによるレクチャーを受けながら飲み比べができる「テイステイングセッション」も実施。近年の革新的なボルドーワインの最新情報やトレンド、銘柄それぞれの特長など、ボルドーワインへの理解を深めていただけます。さらに、常駐するソムリエがボルドーワインの情報を提供し、楽しみ方をガイドするサービスも行います。

そのほか、当イベントについて SNS を通じて投稿していただいた来場者にプレゼントもご用意しています。

ボルドーワインの魅力を再発見できるこのイベントを、ぜひお楽しみください。

「Bordeaux Wine Pop-up Bar (ボルドーワイン ポップアップバー)」の概要は以下の通りです。

## 「Bordeaux Wine Pop-up Bar」 (ボルドーワイン ポップアップバー)

1. 期 間 : 2016年6月6日(月)~6月12日(日)  
11:00~23:00 (ラストオーダー22:30) ※6月6日(月)は17:00~23:00
2. 会 場 : Hills Café/SPACE(六本木ヒルズ)  
東京都港区六本木 6-10-1 六本木ヒルズ 森タワー ヒルサイド 2F
3. 内 容 :

### ① 「バリュールボルドー2016」をいち早く特別価格でご提供

「バリュールボルドー2016」の審査員である田辺公一氏(フレンチレストラン「L'AS」のシェフソムリエ)により、「バリュールボルドー2016」の銘柄の中から厳選された18本をご賞味いただけます。これからの季節にお勧めの白をはじめ、個性豊かで幅広い品揃えを持つボルドーワインの世界をご紹介します。

ワインの種類 : 辛口白5種類、クレマン2種類、ロゼ2種類、赤6種類、甘口白3種類  
(計18種類)

価 格 : 1杯200円(税込)

### ② 田辺公一氏考案のオリジナルメニューのご提供

#### ●「ディスカバリーボルドーセット」(ワイン&フードの飲み比べセット)

「バリュールボルドー2016」から田辺氏がセレクトした3種類のワインと、その味覚を引き立てる3種類のアミューズのセットです。銘柄の個性をより深く理解するとともに、フードとの組み合わせにより生まれる絶妙な味わいをお楽しみいただけます。



ボルドー地方でポピュラーな食材や現地でこの時期に旬を迎える食材を取り入れ、意外な発見やボルドーらしさを感じていただけるお料理を、ワンスプーンスタイルで提供します。

## ディスカバリーボルドーセット 1

価 格： 1セット(ワイン3種+アミューズ3種) 1,000円(税込)

	アミューズ	ワイン	特長
1	フランス産ホワイトアスパラのザバIONEソース トマトのゼリーを添えて	(クレマン・ド・ボルドー) CREMANT DE BORDEAUX COMTESSE DE SAINT-PEY N.V.	ボルドー地方でこの時期に食されるホワイトアスパラをボイルし、白ワインヴィネガーと卵黄で作ったザバIONEソースを合わせました。みずみずしいトマトのゼリーと併せてお楽しみいただきます。
2	フランス産セップ茸とエシヤロットのガーリックバターソテー	(コクのある白) CHATEAU LES GRAVES 2014	食べやすくカットしたセップ茸と、みじん切りにしたエシヤロットを、ガーリックバターでソテーし、仕上げにイタリアンパセリを加えた風味豊かな一品です。
3	うなぎの蒲焼き ミルフィーユ仕立て 山椒の香り	(重厚な赤) QUEEN OF MONT-PERAT ROUGE 2012	ボルドー地方で食されることの多いうなぎを使ったアミューズです。クスクスとナスのマリネの上に、山椒の香り漂う国産うなぎの蒲焼きを重ね、ミルフィーユ仕立てでご提供します。

## ディスカバリーボルドーセット 2

価 格： 1セット(ワイン3種+アミューズ3種) 1,000円(税込)

	アミューズ	ワイン	特長
1	ホタテのマリネ グレープフルーツ添え	(さわやかな白) CHATEAU BEL AIR PERPONCHER 2013	ソテーしたホタテとグレープフルーツを、タイムとディールを加えた白ワインヴィネガーでマリネした、爽やかな味わいの一品です。アンチョビとプチトマトをトッピングしてご提供します。
2	仔羊のロースト 黒コショウの香り	(重厚な赤) CHATEAU LE TEMPLE 2010	仔羊のもも肉をローストして、タブナードソースを合わせました。仕上げに仔羊のジュ(ダシ)と黒コショウを使い、仔羊の旨味を引き立てています。
3	カヌレ・ド・ボルドー 洋ナシのゼリーを合わせて	(甘口) CHATEAU LAGRANGE CADILLAC SWEET 2005	外側をカリッと焼き上げ、中はしっとりとしたボルドーの伝統的な菓子・カヌレを、さっぱりとした甘みの洋ナシのゼリーとともにご提供します。

### ●「スペシャルメニュー」

ボルドー地方の伝統料理や、ボルドーワインを使った料理など、ボルドーワインとの相性のよいアラカルトメニューをご用意します。

1. フランス産フォアグラのムース ジャガイモのガレット添え 3種のゼリーと合わせて

価 格： 1,000円(税込)

特 長： フランス産フォアグラのムースに、ジャガイモのガレット、3種のゼリー(ブルーベリー、フランボワーズ、洋ナシ)を添えた一品です。フォアグラの旨味を引き立たせるゼリーをムースに合わせることで、味の変化をお楽しみいただけます。

# VINS DE BORDEAUX



## 2. ボルドー風ビーフステーキ シェリーヴィネガーと赤ワインのソース セップ茸を添えて

価 格 : 1,500 円(税込)

特 長 : 牛リブロースをグリルし、シェリーヴィネガーと赤ワインのソースを合わせたボルドー風ステーキです。フランス産セップ茸の白ワイン蒸しとバケットを添えてご提供します。赤ワインはもちろん、コクのある白ワインとも相性がよいお料理です。



## 3. スモークサーモン(トラウト)とフランス産ホワイトアスパラのボルドー風サラダ

価 格 : 1,000 円(税込)

特 長 : 川が流れるボルドー地方でポピュラーな食材・サーモンと、ホワイトアスパラをお召し上がりいただけるグリーンサラダです。味覚のアクセントとなるディルを加え、白ワインの香るヴィネグレットドレッシングを添えてご提供します。

※このほか、「Hills Café/SPACE」で通常ご提供しているメニューもご利用いただけます。

### ③ テイastingセッションの実施

「ディスカバリーボルドーセット」を味わいながら、ボルドーワインへの理解を深めていただくワークショップです。田辺公一氏や日本のトップソムリエが講師を務め、近年の革新的なボルドーワインの最新情報やトレンド、銘柄それぞれの特長について紐解きます。

期 間 : 6月7日(火)～6月12日(日)

1日2回開催 昼の部 14:00～15:00/夜の部 19:00～20:00

料 金 : 1,000 円(税込)

※「ディスカバリーボルドーセット」をご提供

※お土産付き(「バリュールボルドー2016」のワイン1本(3,000円相当)、トートバッグなどのオリジナルグッズ)

人 数 : 各回10名(先着順、店内のソムリエカウンターでお申込みいただけます)

講 師 : 田辺公一氏(「L'AS」シェフソムリエ)など、日本のトップソムリエが担当

### ④ ソムリエによるボルドーワインのガイド

カウンターにソムリエが常駐し、ボルドーワインや「バリュールボルドー2016」について情報提供を行うほか、ワインの楽しみ方、選び方などの相談に応じます。

### ⑤ プレゼント企画の実施

当イベントについて SNS を通じて投稿を行った来場者(先着 200 名)にノベルティグッズをプレゼントいたします。

応募方法 : 「#ボルドーワインポップアップバー」を付けて記事や写真を SNS に投稿し、その画面を店頭スタッフに提示。

プレゼント品 : オリジナルトートバッグ



## <ご参考>

### ボルドーワイン委員会について

ボルドーワイン委員会（Conseil Interprofessionnel du Vin de Bordeaux、略号：CIVB）はボルドーワイン業界を構成する3つのグループ、ワイン生産者・販売者・仲介人を代理する機関です。1948年に創立され、フランス国内外でのボルドーワインの知名度を高めることを目的にマーケティング活動を行い、広告キャンペーンやPRなどを展開しています。そのほか、ボルドーワインの生産と全世界における市場と販売に関する情報収集、ボルドーワインの生産と品質に関連した技術面でのさまざまな問題に対する業界の理解を深める活動、環境面および健康面に関する新たな市場からの要求の予測を行っています。

### フレンチレストラン「L'AS」

2012年に南青山に開業したフレンチレストラン。オーナーシェフは、30代の若さで国内外の名店で修業を積んだ兼子大輔氏。伝統的な手法を大切にしながらも、これまでのフランス料理にはないアイデアにあふれた料理を提供している。フランス料理を多くの人に楽しんでいただける店をめざし、リーズナブルな価格で提供していることが特徴で、今、東京で予約の取りにくいレストランのひとつといわれる。ワインの提案力も高く、マリァージュを楽しめる料理店として評価が高い。

### 「L'AS」シェフソムリエ【田辺 公一】

1977年生まれ。関西にて数件のレストランで勤務後、ザ・リッツカールトン東京入社。2005年第6回ロワールワインソムリエコンクール 全国ファイナリスト、07年第6回キュベルイーズソムリエコンテスト全国優勝。ワインスクール「レコール・デュ・ヴァン」専任講師主幹を経て、「L'AS」および併設店「CORK」のシェフソムリエに就任し、ワインとフードのマリァージュを提案。とくにコース料理の全てにワインを合わせる「ワイン・デギュスタシオン」は多くのゲストから高い支持を得ている。また飲食店のコンサルタントとしても活躍中。



## <イベントに関するお問い合わせ>

[bordeaux.wine.popup.bar@ml.frontier-i.co.jp](mailto:bordeaux.wine.popup.bar@ml.frontier-i.co.jp)