

# ボージョレ・ヌーヴォー2018解禁

## フランスの旬を味わう

### モンドールとボージョレ・ヌーヴォー ミニセミナー

ボージョレ・ヌーヴォー解禁に合わせ、今しか味わう事の出来ないチーズ「モンドール」と「ボージョレ・ヌーヴォー」のフードペアリングを楽しめるミニセミナーを開催いたします。フランスの旬を感じる体験をぜひイオンリカーでお楽しみください。皆様のお越しを心よりお待ちしております。

#### 出品商品のご案内



#### ◆スキャパ モンドール

(フランス/ウォッシュタイプ/乳種：牛乳)

秋から冬にかけて期間限定でのみ楽しめるチーズ、モンドール。

「チーズの真珠」と称されるこのチーズは毎年私たちに季節の美味しさを運んでくれます。エピセアの木の爽やかな香り。トロ〜っと濃厚なミルクのコク。今年も特別美味しいひと時が訪れます。

#### ◆ルー・デュモン ボージョレ・ヌーヴォー 2018

(フランス/ガメイ種100%/赤/ミディアムボディ)

世界に認められた唯一の日本人ブルゴーニュ生産者「仲田晃司」氏が手掛ける樹齢70~95年の超古樹から生まれるヌーヴォー。エレガントでありながらも旨味とコクの強い味わい。



講師：加賀谷 裕美 (かがやひろみ)

・CPA認定 チーズプロフェッショナル  
・日本ソムリエ協会認定シニアソムリエ

### 開催日：11月15日(木)

1回目：17時～ 2回目：18時～ 3回目：19時～(各回15分程度)

参加費：無料 会場：イオンリカー大崎広小路駅前店

お問合せ：イオンリカー大崎広小路駅前店

TEL：03-6417-4488 (営業時間10：30～22：30)

AEONLIQUOR

BEAUJOLAIS  
NOUVEAU  
RELEASE PARTY