



「アーサー・バロレ&フィス」 メーカーズ・ディナー

ワインメーカーのピエール・ジハーン氏を迎え、文祥堂のメーカーズディナーを開催いたします。
素晴らしいワインとディナーで楽しいひと時を分かち合いましょう!!

日時 2018.3.7(水) 19:00~

会場 超熟成黒毛和牛鉄板焼 宮地 銀座本店
(東京都中央区銀座5-5-11 塚本不動産ビル6F)

会費 ¥24,000 (税・サービス料込)

定員 12名

※会費は、当日、現金にてお支払いをお願いいたします。

※キャンセルは、会場・お料理の準備の都合上、3/1(木)までにお知らせください。

以降のキャンセルはお受けできませんが、ご参加者の変更は可能です。

飲むと呪われる!!



……過去には、しばしばそんな噂が囁かれる事もあった文祥堂、直輸入ワイン「アーサー・バロレ&フィス」彼のワインがオークションであまりにも人気があり価格が高騰してしまったため、敢てこのようなデマが流されたという、面白いエピソードもあるほどです。

ドクター・アーサー・バロレは、父親の時代に始まったワインビジネスを引き継ぎ、1969年に71歳で死去するまでの間、独自のスタイルでワインビジネスを行います。特定のブドウ農家と契約、醸造法などを細かく指示してワインを造らせ樽で買い付け、ボトル詰めまでを自分

で行い、膨大なセラーの中で熟成後、メーリングリストの顧客に売るという方法。彼のセンスや手腕は高く評価され、彼の死後もなお、世界中のワインラヴァー達を釘付けにしています。

現在、生産を引き継いでいるのは、フランスの遺産とも言われている「レオン・ボッケセラー」を所有しサヴィニニ・レ・ボヌに本拠地を置く名門「HENRI DE VILLAMON アンリ・ド・ヴィラモン社」鬼才とも言われたドクター・バロレのスピリットを受け継ぎ彼の名前でワインを作り続けています。

超熟成黒毛和牛鉄板焼 宮地

こだわりの「超熟成黒毛和牛」常に空気が動く状態を作りながら、時間をかけて肉を熟成させるドライエイジングは、高品質な牛肉に対してのみ行われる、大変手間のかかる方法。ドライエイジングを施した肉は柔らかく、旨味もより濃厚になります。

牛肉の贅を極め、うま味を凝縮する「超熟成ドライエイジング」には、「温度」「湿度」「風」この3つの要素が不可欠であり、オリジナル熟成庫で肉を約1か月、乾燥状態に保ち熟成させます。肉の最高の瞬間を見極める目も重要。

どれかひとつ間違えれば、それは熟成ではなく「腐敗」となってしまうのです。宮地の「超熟成肉」は「微風冷却・加湿冷却方式」を採用した「オリジナル熟成庫」で徹底した衛生・湿度管理を行っております。

お問い合わせ先：文祥堂 ワイン事業グループ 東京都中央区銀座3-4-12

TEL : 03-3566-3554 / MAIL : info.wine@bunshodo.co.jp