

日酒販

## 「コンパイ・モヒート」発表会開催

日本酒類販売㈱は去る2月27日

「コンパイ・モヒート」ブレス発表会を中央区の同社会議室で開催した。

同社は新しいカテゴリーの開発商品の「ワインスプリッツァー・シュー」に続く第2弾として、世界中でブームになっているカクテルのモヒートを手軽に楽しめる、RTS(Ready To Serve)商品として「コンパイ・モヒート」を開発

「コンパイ・モヒート」はドミニカ産の厳選ラムを使用し、甘いだけ、爽やかなだけではなく、本格的なモヒートの味わいを表現している。「氷を入れたグラスに注ぐだけの手軽さ」「混ぜるだけなので味わいにフレがない」「カジュアルな飲食店など、オペレーションの簡略化と味の均一性が取れる」など特徴がある。容量は700mlボトル、1750ml



## 会員制ラウンジをワインバーとしてリニューアルオープン

イタリアのファッショナブルブランド、ジョルジオ・アルマーニが手がける「アルマーニ/リストランテ」(東京銀座)は、2007年11月から会員制ラウンジとして約4年間営業してきた「アルマーニ/ブリヴェ」を、リストランテのワインラウンジとして1月17日にリニューアルオープンした。アルマーニとしても、ワインバーでレストランやカフェを開設してきた。



2月9日に行なわれたレ

## スマイル「d A ワイナリー ワインメーカーズディイナー」開催

(株)スマイルは去る2月6日「d A ワイナリー ワインメーカーズディイナー」を渋谷区のフレンチイタリアン&カフェ「BENOIT(ブノワ)」で開催した。

このイベ

ンであります。セラード・マス氏の来日を記念して行われたもの。

1862年、南仏ラングドック地

方リムーで創業したドメーヌ・アストラックは、ビレネー山脈の麓、大西洋気候と地中海性気候の特徴を併せ持つ、恵まれた環境を有している。現在のオーナーであるジャン・クロード・マス氏はドメーヌ・アストラックのボテンシャルに魅せられ、伝統と

近代的なワイン造りの技法とを融合させ、さらなる高品質ワインを造るという新しい試みにチャレンジして

1973年には3ツ星を獲得した。

90年にシャベル氏が亡くなつた後は、長く氏の元で師事してきたフリップ・ジュス氏がシェフとしてその味を受け継ぎ、腕を振るつてきた。また昨年からはシャベル氏の息子ダヴィッド氏がマネージャー、ロマン氏がオーナーシェフとしてジュス氏と共に切り盛りし、店は2ツ星を獲得している。

セプションでジョルジオ・アルマーニ・ジャパン社長の笹野和泉氏は「誰もが利用いただけるラウンジをとおして、開かれたブランドとして多くの方にアルマーニの一端を知つてもらえる場になれば」と挨拶した。また、この度同店のシェフソムリエとして塩田典久氏が3月より新たに就任することも発表され「責任を感じているが、新しい提案を発信してゆきたい」と意気込みを語った。

## ミヨネーの「アラン・シャベル」が閉店

フランス、リヨン郊外のミヨネー村にあるレストラン「アラン・シャベル」が閉店した。通常は冬の休業後2月に営業を開始していたが、今年は再開することなくそのまま閉店を迎えることとなつた。

アラン・シャベル氏の両親が約70年前に開いた店を、自身の名を冠したレストラン「アラン・シャベル」としてオーナーがマネージャー、ロマン氏がオーナーシェフとしてジュス氏と共に切り盛りし、店は2ツ星を獲得している。

**困難を乗り越え、新しい一步を踏み出す  
コソボ共和国のワイン**

ヨーロッパ・バルカン半島の中央部に位置するコソボ共和国。セルビアの民族のアルバニアによる独立宣言をきっかけにセルビアとの対立が激化し、コソボ紛争が勃発。NATO軍による空爆が行なわれ、100万人の人々が難民となつた。国連の暫定統治を経て08年に独立を宣言、日本を含め多くの国が「コソボ共和国」を承認し、新しい国づくりが始まっている。

同国では古くからブドウ栽培・ワイン醸造が行なわれており、復興へ向けて重要な産業の一つとして期待されている。大陸性気候で海拔3~400mの丘に位置するブドウ畑は年間200日以上の日照があり、高品質なブドウを育む。首都ブリシニャティナから約50kmほどにあるラホバッツがワイン産業の中心地。市内5つのワイナリーには、全国で収穫されたブドウが集めら

セプションでジョルジオ・アルマーニ・ジャパン社長の笹野和泉氏は「誰もが利用いただけるラウンジをとおして、開かれたブランドとして多くの方にアルマーニの一端を知つてもらえる場になれば」と挨拶した。また、この度同店のシェフソムリエとして塩田典久氏が3月より新たに就任することも発表され「責任を感じているが、新しい提案を発信してゆきたい」と意気込みを語った。

主にリースリング、シャルドネ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、ピノ・ノワールといった品種を使用。土着品種のヴァンチ(Van)は凝縮した味わいが特徴的赤ワインを生む。日本では未入荷のコソボワイン。主に地元で消費されてきたがヨーロッパ、特にドイツをはじめアメリカへの輸出も始まり、日本への輸出も期待される。

問い合わせは株ウイ Tel 03-5531-4556、akiyama@wejtd.co.jpまで。

れワインが造られる。その内の



1軒「ボドルミ・イ・ヴィエテレ」は