



スペシャルコラボイベント イタリアの軌跡

～ イタリアワイン・マジ社 創業 250 周年記念ワインディナー～

JET 日欧商事株式会社
SPECIALISTA DELL'ITALIA
私たちはイタリアのスペシャリストです

THE LOUNGE
CASABLANCA

日欧商事 × カサブランカ

日欧商事がワイン輸入を開始した1986年、初めて取り扱ったワイナリーであるMASI社が創業250周年を迎えます。今や日本のワイン市場における「アマローネのリーディングブランド」として地位を確立しているマジ社。その記念すべき年を祝い、カサブランカ特製料理とマジ社セレクトワインをご堪能いただきながら、イタリアの軌跡を辿るひとときをお楽しみください。



2022年 8月 26日(金) 19:00～

詳しくは裏面をご覧ください。



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

〒890-8586 鹿児島市新照院町 41-1
<https://www.shiroyama-g.co.jp>

ザ ラウンジ カサブランカ 4F



スペシャルコラボイベント イタリアの軌跡
～ イタリアワイン・マジ社 創業 250 周年記念ワインディナー ～

2022年 8月 26日 (金)

時間 18:30/受付開始 19:00/スタート

会場 ザ ラウンジ カサブランカ 4F

前日までの
要予約

料金 お一人様 **12,000円** (税・サービス料込)

料理 総料理長 徳重によるワインに合う特別コース

ドリンク マジ社セレクションワイン



モクセ

繊細な花の香りと共にフルーツと柑橘のアロマ。シャープな酸とまろやかな風味が特徴的のスパークリングです。バランスのとれたボディで長い余韻が続きます。



フレスコ・ディ・マジ・ピアンコ

麦わら色。洋ナシなどの白いフルーツやフローリーなリッチなアロマ。驚くほどしっかりとしたボディのピナップルの甘さと酸味をベースにしたフルーティな味わいが魅力的です。フレッシュでクリーンな余韻が続きます。



ポッセシオーニ・ロッソ

ルビーレッド色。ブラックベリー凝縮した温かみのあるブーケ。豊かなチェリーやレッドベリー、プラムの風味が口中に広がります。骨格がしっかりしており、酸とまろやかなタンニンのバランスがよく、余韻が長く楽しめるワインです。



カンポフィオリノ

深いルビーレッド。グラスの縁に若々しいピンク色が覗きます。スパイシーなアロマ、ブラックチェリーやプルーンのような熟した果実やしおれたスマイルの花のニュアンス。温かみのあり、滑らかでリッチな味わいで、フィニッシュに心地よい甘いアーモンドが感じられます。



コスタセラ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシッコ

熟したチェリー、ジャムを想わせる濃厚な香り、チョコレートのニュアンス。優しいタンニンでバランスの取れた、力強さと優雅さを兼ね備えたワインです。余韻が大変長く、35年は熟成可能です。

MASI[®] AGRICOLA



MASI (マジ)

マジ社は1772年ヴァルポリチェッラ地区に設立された初のワイナリーで、その名は“Vaio dei MASI” (マジの小さな谷) に由来しています。

アマローネの故郷ヴァルポリチェッラ・クラシッカに位置しており、ヴェネツィア地方において、ワイン造りに最も適した土地を所有するワイナリーでもあります。アパッシメントのスペシャリストとしても知られ、アロマや味わいを濃密にするための「アパッシメント製法」とは、竹製の棚の上でブドウを乾燥させる方法であり、これは、ヴェネトにおける伝統的な製法です。

日欧商事インポーターによるマジ社ワイン解説付き

楽しい抽選会もご用意しております。

<ご予約・お問い合わせ> 9:00 ~ 18:00

予約センター **0570-07-4680**

※食材によるアレルギーがございましたらご予約時にお申し付けください。

