

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・マァジ社 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アジ社。その記念すべき年を祝い、カサブランカ特製料理とマア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 4

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・マァジ社 創業 250 周年記念ワインディナ・

2022年 8月26 日(金)

時間 18:30/受付開始 19:00/スタート

ザ ラウンジ カサブランカ 4F 会場

前日までの 要予約

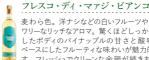
お一人様 12.000円(税・サービス料込) 料金

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 マァジ社セレクションワイン



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。



麦わら色。洋ナシなどの白いフルーツやフラ ワリーなリッチなアロマ。驚くほどしっかりと したボディのパイ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。

ポッセシオー二・ロッソ



カンポフィオリン

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ミレの花の 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。



ルビーレッド色。ブラックベリーの凝縮し 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。



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(マァジ)

マァジ社は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" (マァジの小さな谷) 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・クラッシカに 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ァ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



