

2021 年 11 月 10 日

DEEN池森さんと共同開発

『お蕎麦に合う日本ワイン』を限定販売

株式会社日本アクセス（所在地：東京都品川区、代表取締役社長：佐々木淳一）は、ロックバンド DEENの池森 秀一さんと『お蕎麦に合う日本ワイン』として、「IKEMORI SHUICHI×フジクレール 香りのマスカット・ベリーA 750ml」「IKEMORI SHUICHI×フジクレール 爽やか甲州 750ml」の2品を開発しました。11月より数量限定で予約販売を開始いたします。

そば好きとして知られる池森さんはワインにも精通し、“和食とワイン”の組み合わせを積極的におすすめしています。シュール・リー製法で作られた甲州と樽熟成させたマスカット・ベリーAは、大好評の「池森そば」とも相性抜群。池森さん公式 YouTube チャンネルでは、それぞれのワインにマッチする池森さん考案の、簡単で美味しい蕎麦のアレンジメニューを紹介しています。



■蕎麦にワインをおすすめするワケ

◇ 蕎麦とワインは相性が良い！

ワイン大国フランスにはそば粉を使った郷土料理として有名な「ガレット」、イタリアでもそば粉を使ったパスタ「ピッツォケリ」がワインに合うとして食されています。

◇ めんつゆの旨味がワインの味わいを引き立たせる！

蕎麦を食べる際につけるめんつゆには、昆布の旨み成分である「グルタミン酸」、かつお節の旨み成分である「イノシン酸」が多く含まれており、この旨みがワインの味わいを引き立ててくれます。

◇ 新しい喫食シーンのご提案！

お昼に食べるイメージが強い蕎麦ですが、ワインと一緒に夕食としても！喫食シーン選択の幅が広がります。

■商品概要

<11 月予約販売開始>



◇ 商品名	IKEMORI SHUICHI×フジクレール 香りのマスカット・ベリーA 750ml
◇ 原料品種	マスカット・ベリー100%
◇ 原産地	山梨県
◇ タイプ	ミディアムボディ
◇ アルコール	12%
◇ 販売価格	3,000 円
◇ 商品特徴	熟したイチゴの果実香、上品な花の香、優しい樽香が相まって、芳醇。骨格のある酸や優しいタンニン。口中に上品なうまみを感じます。ダシとの相性が良く、和食全般よくあいます。



◇ 商品名	IKEMORI SHUICHI×フジクレール 爽やか甲州 750ml
◇ 原料品種	甲州 100%
◇ 原産地	山梨県
◇ タイプ	辛口
◇ アルコール	12%
◇ 販売価格	2,500 円
◇ 商品特徴	グレープフルーツ、はっさく、パインの甘く爽やかな香り。豊かな果実味がジューシーな味わい。全体の調和がとても良く、アフターまで軽快さを感じ、心地よい印象です。酸味が強すぎず繊細で味の邪魔をしないので、お蕎麦にもぴったり。

日本アクセスが運営する総合食材 EC ストア「Smile Spoon」からもお買い求めいただけます

◆<https://search.rakuten.co.jp/search/mall/%E6%B1%A0%E6%A3%AE/?sid=382700>

■池森さん公式 You Tube チャンネルとの連動

蕎麦に特化した池森さんの公式 YouTube チャンネル『信州戸隠 池森そば 赤坂店』では、白ワインの「IKEMORI SHUICHI×フジクレール 爽やか甲州 750ml」には豆乳とだしが効いた濃厚つけそばや和風カルボナーラ、赤ワインの「IKEMORI SHUICHI×フジクレール 香りのマスカット・ベリーA 750ml」には梅干しや乾物を使用したレシピなど、それぞれのワインにマッチする、池森さん考案の簡単で美味しい蕎麦のアレンジメニューを紹介しています。

◇ そばにあう池森ワイン完成！ワインとおそばのペアリングを試してみた

「IKEMORI SHUICHI×フジクレール」と蕎麦メニューのペアリング

<https://youtu.be/Fr1FpQkS4sM>



◇ 公式 You Tube チャンネル『信州戸隠 池森そば 赤坂店』

DEEN 池森 秀一さんによる、蕎麦に特化したチャンネル

<https://www.youtube.com/channel/UCU314eKu4bdzW7tPEsWNLOw/featured>

以上