

今年のバレンタインのプレゼントはお決まりですか？

株式会社マルハン(本社:京都・東京 代表取締役社長 韓 裕)は、2月1日(月)より、2月の景品としてバレンタイン向けにソムリエ田崎真也氏にセレクトしていただいたワイン&焼酎のお取り扱いを開始いたします。



【ワイン】
 クレマン・ド・リムー・
 ブリュット・ロゼ・エメリー *Wine*

Crémant de Limoux Brut Rosé AIMERY

南フランス、ラングドック地方、リムー地区産ロゼスパークリング・ワイン。シャンパンと同じ伝統的な製法で造っており、鮮やかなピンクの色调で、華やかな果実の香り、味わいはふくよかでバランスよく、泡の刺激も滑らかに溶け込んでいます。

Shochu

【焼酎】
 ダバダ ロゼ

四万十リキュール「ダバダロゼ」アルコール25%

四万十特産の栗焼酎に無農薬の紫芋を浸漬した鮮やかなバラ色のリキュール。人口香料・着色料等は一切使用していないピュアなお酒です。紫芋のほのかな甘みを感じまろやかな味わい。ストレートやロック、水割り、カクテル等でもお楽しみ頂けます。



Profile

1958年 東京都出身、フランスへ渡りワインを学ぶ。
 1983年 全国最優秀ソムリエ・コンクールで第一位。
 1995年 世界最優秀ソムリエコンクール優勝。



【チョコレート】
 ラ・ヴィーニュ *Chocolate*
 la Vigne

カナダ産のアイスワイン(極甘口)を、より風味が残るようにゼリーに閉じ込め、生チョコで包んだ田崎真也オリジナルワインチョコレートです。

有田産小豆付 箱入り/ワイン生チョコ1個入り <賞味期限>2月未

ワインの保存

一般に、ワインを長期間保存するために必要な条件は、温度15度前後、湿度70%以上、紫外線を遮断でき、不衛生でない場所、などがあげられます。
 しかし、これは、あくまでも数年間以上に渡り、保存、熟成を行う場合の条件であり、近日常に飲むであろうワインなどについては、ここまで神経質に考える必要はありません。人が快適に住んでいる空間で、一日の中での温度変化が少なく、太陽光や蛍光灯の光などの紫外線が当たらない場所に保管しておきましょう。白ワインや、スパークリングワインなどは、すぐに飲むのであれば、冷蔵庫に冷やしておいてもかまいません。

田崎 真也

※取り扱い商品は、各店舗によって異なる場合があります。 ※お酒は20歳になってから、飲酒運転は法律で禁止されています。

田崎真也氏公式ホームページ

【商品内容】

◆バレンタイン向け景品

- I. 商品名 : クレマン・ド・リムー・ブリュット・ロゼ・エメリー(シャンパーニュ)
玉数設定 : 4円玉 660玉 / 20円メダル 132枚
- II. 商品名 : ダバダロゼ(焼酎)
玉数設定 : 4円玉 270玉 / 20円メダル 54枚
- III. 商品名 : パンの缶詰チョコ味(食品)
玉数設定 : 4円玉 105玉 / 20円メダル 21枚
- IV. 商品名 : ラ・ヴィーニュ(チョコ)《ラッピング袋付》
玉数設定 : 4円玉 265玉 / 20円メダル 53枚
- V. 商品名 : グリーンオリーブマツノミペースト(おつまみ)
玉数設定 : 4円玉 175玉 / 20円メダル 35枚
- VI. 商品名 : ドライトマトジンジャークミンペースト(おつまみ)
玉数設定 : 4円玉 175玉 / 20円メダル 35枚

I.



II.



III.



IV.



V. VI.



展開期間：2月1日(月)から

*数に限りがございますので、なくなり次第、終了とさせていただきます。

*一部お取り扱いできない店舗もございます。

以上