



報道関係者各位

2022年10月12日
ポジョレーワイン委員会
プレスリリース

ポジョレーから生中継！無料オンラインイベント開催決定
11月18日（金）『デジタル・ポジョレー・ナイト！
～みんなで乾杯！ポジョレーを旅しよう～』

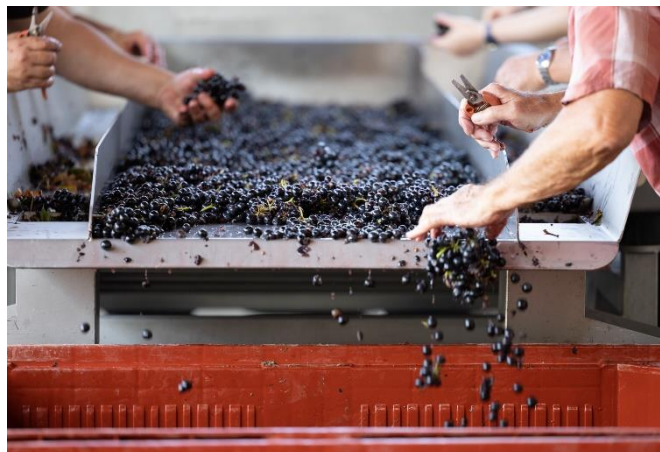
ポジョレーワイン委員会では、ポジョレー・ヌーヴォーの解禁に際し、翌11月18日（金）20時から、今年のポジョレー・ヌーヴォーを祝い、みんなで乾杯できるオンラインイベントを開催します。

第一部では、ポジョレー地方の生産者とオンラインでつなぎ、ワイナリーの様子をお届けしながら、参加者全員でポジョレー・ヌーヴォーの解禁を祝って乾杯します。ポジョレーワインの新たな魅力・バラエティの豊かさや近年主流になりつつある製造方法など、代表的な生産者からお話を伺います。

第二部では、スペシャルゲストを交えてのトークショーを予定。銀座レカン シェフ・ソムリエの近藤佑哉さん、モルソー オーナーシェフの秋元さくらさんから、今日からでも気軽にポジョレーワインを楽しめる秘訣を伺います。

また、本イベントの特典としまして、イベントに参加登録、公式インスタグラムをフォローしてくださった方から、抽選で100名様に、バラエティに富んだポジョレー・ヌーヴォーを、イベント参加前にプレゼントさせていただきます。

ポジョレーワインの今を知る、またとない機会となりますので、ぜひお手元にポジョレーワインを用意してご参加ください！



イベント概要

11月18日(金)開催 『デジタル・ボジョレー・ナイト！
～みんなで乾杯！ボジョレーを旅しよう～』

開催日時：2022年11月18日(金) 20時～22時予定

※解禁日翌日

実施方法：ZOOMオンラインイベント(東京、ボジョレー地方の2拠点から中継)、日仏同時通訳つき

参加方法：

- ・ボジョレーワイン委員会オフィシャルサイトのイベントページよりお申込みください。

<https://beaujolais-wines.jp/beaujolais-night2022.html>

※参加無料。事前登録の上、どなたでも参加可能です。

※グループや団体で参加される方は、登録の際に、代表者様のお名前と参加人数をご記入ください。

※プレゼントキャンペーンにご参加の方は、インスタグラム・アカウント(@beaujolaiswines_jp)のフォローをお願いします！

【プログラム】

第一部：20:00-21:10

「ボジョレーワインの今」(フランス・ボジョレー地方より中継)

ゲストスピーカー

- ・Agamy (アガミー) 協同組合

代表：セバスチャン・コカール (Sébastien Coquard)

醸造責任者：ディディエ・ミシャレ (Didier Michallet)

- ・ドメース デュプレ

ジャン・バティスト・デュプレ (Jean-Baptiste Duperray)

第二部：21:10-22:00

ソムリエとシェフによる対談「ボジョレーワインの楽しみ方」(東京より中継)

ゲストスピーカー

- ・近藤佑哉さん(銀座レカン・シェフ ソムリエ)

- ・秋元さくらさん(フランス家庭料理モルソー・オーナーシェフ)

【登壇者紹介】



近藤佑哉 銀座レカン シェフ・ソムリエ

1989年兵庫県生まれ。レカン・グループ 飲料統括マネージャー。大学を卒業後、銀座レカンに見習い（コミ・ド・ラン）として入社。以後、ホテル ニューオータニなどで研鑽を積み、2019年ソムリエとして銀座レカンに戻る。2020年、同レストランのシェフ・ソムリエに就任、2021年、レカングループ飲料統括マネージャーに就任。第7回 JSA ソムリエ・スカラシップ 優秀賞、第9回全日本最優秀ソムリエコンクール 第3位等、受賞歴多数。



秋元さくら モルソー オーナーシェフ

大学卒業後、航空会社に就職。CAとして活躍した4年間、世界各地の食文化を体験するうちに料理への興味が高まり、調理師学校に入学。新宿「モンドカフェ」、白金「オー・ギャマン・ド・トキオ」などで料理の腕を磨き、2009年目黒にソムリエでもある夫・史彦氏とともに「モルソー」をオープン。NHKの料理コーナーにレギュラーで出演するほか、JR伊豆クレイルのメニュー考案、レシピ本の発行など幅広く活動。2018年より、日比谷ミッドタウンに移転。

* ボジョレーワインについて

リヨンとブルゴーニュの南の間に位置するボジョレーのブドウ畑は、14,500ヘクタールに12のボジョレー・アペラシオンを有し、2,000以上のドメーン、9つの協同組合醸造所、200以上のネゴシアンが存在します。ボジョレーの12のアペラシオンは、その表現に特徴があります。北部のブルイイ（Brouilly）、シェナ（Chénas）、シルーブル（Chiroubles）、コート・ド・ブルイイ（Côte de Brouilly）、フルーリー（Fleurie）、ジュリエナ（Juliéna）、モルゴン（Morgon）、ムーラン・ナ・ヴァン（Moulin-à-Vent）、レニエ（Régnié）、サン・タムール（Saint-Amour）は100%赤のクリュです。南部のボジョレーとボジョレー・ヴィラージュは、赤・白・ロゼすべてとボジョレー・ヌーヴォーを造っています。



お問い合わせ : Inter Beaujolais

フランス

Caroline SANTOYO

+33 (0)4 74 02 22 10

csantoyo@beaujolais.com

日本

古角 かなた

+81 (0)50-3495-3140

info@beaujolais-wines.jp

SNS :



[@beaujolaiswines_jp](https://www.beaujolaiswines.jp)



[@vinsdubeaujolais](https://www.facebook.com/vinsdubeaujolais)



[@vinsbeaujolais](https://twitter.com/vinsbeaujolais)

公式サイト

www.beaujolais.com/en/

日本語サイト

<https://beaujolais-wines.jp/>

ボジョレーワインについての詳しい情報は、パンフレットをご覧ください <https://beaujolais-wines.jp/Carnet-Beaujolais-JP.pdf>