

**5種類のワインと料理のペアリングが魅力！
「MAIAM WINES」のペアリングコースセットにホリデーシーズン限定スペシャルメニューが登場！**

～100mlサイズのご褒美ワインとレストラン「Remède nikaho」の極上コース料理で、
おうちホリデーをより特別に～

100mlワインで「グラス一杯の幸せ」を届ける『MAIAM WINES(マイアム ワイン)』は、ワインとレストランの料理のペアリングをご自宅でお楽しみいただける「ペアリングコースセット(2名分)」から、ホリデーシーズン限定スペシャルメニューを発売いたしました。

MAIAM WINES ワインディレクターと秋田県のフレンチレストラン「Remède nikaho」の渡邊 健一シェフが作り上げた、11月～12月のホリデーシーズンにふさわしい、おなかもこころも贅沢に満たすフルコースです。
この時期にしか味わえない、特別なマリアーージュをぜひご堪能ください。



7月のデビュー以来、2ヶ月ごとに季節に合わせたメニューをお届けし、人気を博してきたMAIAM WINES オリジナルのペアリングコースセット。11月～12月にお届けするのは、華やかなホリデームードをより一層盛り上げる贅沢な内容です。

■セット内容

2名でペアリングをお楽しみいただくセット。MAIAM WINES厳選ワイン5種類と、「Remède nikaho」ならではの旬の食材をふんだんに使った料理(2名分)がセットになっています。5種類のグラス一杯分サイズを2人で分けていただくので、お酒が弱い方も無理のないペアリングをお楽しみいただけます。

料理内容:

種類豊富な前菜から、自家製パン＆バター、魚料理、肉料理、そしてデザートにプティガトーまで付いた渾身のフルコースです。



l'Étoile / Domaine de Baud 2016 (ジュラ地方/ 白ワイン)

× きのこと生ハムのテリーヌ

山のエリアのシャルドネと山の食材の絶妙なマリアージュ。地元のチーズ、コンテの味わいが重なり、さらに相性を高めます。



Chablis Premier Cru "VOSGROS" / Domaine du Chardonnay 2016 (ブルゴーニュ / 白ワイン)

× 真鯛(白身魚)のヴァプール アサリとサワークリームのソース

シャブリ独特の奥深いミネラルのニュアンスが、魚とアサリの旨みを全開に引き出します。ワインの乳酸からくる味わいが、サワークリームともよくマッチします。



Gevrey Chambertin / Maison Andre Goichot 2016 (ブルゴーニュ/ 赤ワイン)

× 若鶏と東由利鴨のバロティーヌ いちじくとブルーベリーのソース

鶏肉と最高の相性をみせるブルゴーニュのピノ・ノワール。フルーツのフレーヴァーがソースの味わいとしっかり重なり、口いっぱい広がります。



Chateau Trotte Vielle 2011(ボルドー/ 赤ワイン)

× 鹿角短角牛の低温調理ロースト

牛肉の旨みを、緻密な渋みとなめらかな酸味を持つこの赤ワインがさらに引き出してくれます。ワインの豊かな果実とキノコのフレーヴァーが、付け合わせやソースともよく合います。



La Perle d'Arche 2016 (ボルドー/ 甘口白ワイン)

× 和梨と安納芋のモンブラン

モンブランのクリーミーでまろやかな味わいと和梨の香気に、心地よい甘みをもつ貴腐ワインの香りと味わいが見事に調和し、食後の余韻が長く続いていきます。



厳選のワインセットはMAIAM WINESから、
そしてひとつひとつ丁寧に作られた料理は
「Remède nikaho」から真空パウチで新鮮なまま直送されます。
召し上がる際にお皿に盛り付けたり、湯煎で温め直すだけ！

価格：2名分、25,500円（税別・送料込み）

オーダー方法：毎月第2・第4木曜日発送で、金曜日・土曜日・日曜日のいずれかにお楽しみいただくコースです。公式オンラインストア (<https://maiamwines.com>) より、ご注文週（およびご到着日）をご選択の上、ご注文ください。

■クリスマスシーズンならではのミニサプライズも

MAIAM WINESのワインボックスもホリデーシーズン限定でお届けいたします。上品なきらめきが印象的なシャンパンゴールドカラーの箱で、クリスマスをより特別に彩ります。また、通常第2・第4木曜日発送分のみ販売のところ、12月は発送週を増やし、おうちクリスマスを応援いたします。クリスマス本番の12月第4週は、デザートがクリスマス仕様になるサプライズも。



■ソムリエ&シェフ

Remède nikaho(レメデ ニカホ) 渡邊 健一シェフ

1979年、秋田湯上市の蔵元一族に生まれる。料理の楽しさに魅了され、東京、フランスにて研鑽を積む。都内レストランのシェフをしながら、地域生産者とのつながりを深める。秋田から世の中を良くする食文化を発信したい、その想いの元、にかほ市にてRemède nikahoをオープンさせる。

MAIAM WINESワインディレクター 田邊 公一

日本ソムリエ協会認定 ソムリエ ワインディレクター。2007年第6回キュヴェ・ルイズボメリーソムリエコンテスト優勝。人気ワイン講師として活躍する傍ら、都内レストランやワイン関連会社のワインセクション、ドリンクアドバイザーを務める。MAIAM WINESには創業時からワインディレクターとして携わっている。

■会社概要

社名：株式会社MAIAM(マイアム)

所在地：東京都港区元麻布3-10-9

代表者名：ウィリアムズ 麻衣

事業内容：ワインの輸入・オンライン販売・卸売業・プロデュース業

ECサイト：<https://maiamwines.com>

instagram：<https://www.instagram.com/maiamwines/>



MAIAM WINESは人々の心や時間を豊かにすることをブランドのミッションとし、100mlサイズワインを通じた、ワインの新しい楽しみ方を提案しています。取り扱うワインはすべて、フランス・ボルドーで特許を取得したボトリング会社(WIT社)とのパートナーシップのもと、現地で真空状態で瓶詰めしています。このボトリング技術は特許を取得しており、通常のボトルワインと変わらない品質が保証されています。現在日本で取り扱いがあるのはMAIAM WINESのみです。また、各生産者の了承を得て、フルボトルと同じデザインでスタイリッシュに仕上げたボトルデザインもMAIAM WINESならではのこだわりの一つです。

＜本プレスリリースに関するお問い合わせ先＞

株式会社MAIAM(マイアム) 広報担当: 小林

TEL:03-6447-0115 EMAIL: k.kobayashi@maiam.co.jp