

ワインと一緒に過ごす週末 上質なひとときを楽しもう

自宅で過ごす週末、かたわらにはキリンビールの「J.P. シェネ」を。食事のおともはもちろん、DVDを見たり雑誌をめくったりするサイドテーブルにもぴったり。人気料理研究家、前川恵さんもお気に入りの実力派のおいしさです。前川さんが過ごす週末を、あなたも参考にしてみてください。



シェネと一緒に、しっかり満足感が味わえる食事を。シェネの持つ程よい酸味と渋味が料理の味を引き立ててくれます。メニュー：牛ヒレ肉とズッキーニ、ジャガイモのミルフィーユ仕立て デミグラスソースを添えて トマトとパパイア、カマンベールチーズのサラダ オリブオイルベースのドレッシング



シェネを楽しむソファサイドに、片手でつまめるフィンガーフードを。シェネと合わせることで味が引き増して、食が進んでしまいがち。メニュー：生ハムのムース、バゲットののせて

商品の問い合わせ
キリンビールお客様センター
☎0120(111)560
www.chenet.jp

料理のアイデアが広がる本格的な味わいが魅力的

現在活躍中の料理研究家・前川恵さんは、ホームパーティーなどのほか、一人で過ごす時間にも「シェネ」を楽しんでいるそう。その魅力について聞いてみると「一口当たりがよくて飲みやすい。普段ワインを飲み慣れていない人にも親しみやすい、フランスのよ

味もボトルのデザインも、自分の時間を過ごす週末にぴったり

週末には、庭やソファサイドにもシェネを連れ出すという前川さん。もっともリラックスできるのは、「ワインを飲みながら、庭で本や雑誌を読んでいるとき」。片手でつまめるフィンガーフードと一緒に、ますます充実した時間が演出できそう。味、ボトルのデザイン、ともに上質な時間にぴったりの「J.P. シェネ」。



「気軽に飲めて、ゆったりとした気分になれるシェネは、くつろいだ週末にぴったり」という前川さん



前川恵さん（まえかわめぐみ）料理研究家、フレンチアーティスト。1975年生まれ、10代で渡米したアメリカで培った生活の演出と、和・洋・中の料理のノウハウを、今の日本の風土に合わせてアレンジしたスタイルを提案。タイエッセンス、ストレス対策など、目的別に栄養バランスを考えた食生活を提案。心も体も元気になる「シェネ」を提案している。現在、料理を中心に「シェネ」の魅力を伝えるべく、MCMのシンキング＆コミュニケーションアドバイザーとして活動中。

J.P. シェネ
世界中で愛される
上質なフレンチワイン

なめらかな口当たりの「カベルネ シラー（赤）」には、酸味がおだやかなロングドック地方のブドウを使用。また、フルーティーでまろやかな味わいの「ブランドブラン（白）」には、爽やかな酸味を出すためにガスコーニュ地方のコロンバル種をメインにシャルドネ種をブレンドしています。世界中で愛されているこだわりのフレンチワインをじっくり味わって。

写真左から「カベルネ シラー（赤）」「ブランドブラン（白）」各750ml入り、オープン価格
※飲酒は20歳になってから。お酒は楽しく、ほどほどに