

Takanawa Wine Club Esprit ki Rouge & Blanc

日本食に合うワイン 2,500円税抜

Tursan AOP



タナ 45% -
カベルネ・フラン 35% -
カベルネ・ソーヴィニヨン 18%
-フェル サルパドゥ 2%:



アジア料理に添える世界最高の人気ワインに選ばれた後、日本で最も有名な老舗ワイン輸入業者の1つがついに日本料理のユニバーサルワインを発売しました。これは、日本とフランスの専門家の長年のパートナーシップの結果です。

Rene Mare 談

マンセン 43% -
ソーヴィニヨン 30%
-パロック 25% -
ブチマンサン 2%



和牛、カレーライス、しゃぶしゃぶ
肉入りお好み焼き、スキヤキ、ラーメン

シーフード、寿司、刺身、天ぷら、
シーフード お好み焼き、カレーライス、
たこ焼き、蕎麦、唐揚

焼き鳥、トンカツ、串カツは赤、白どちらでも合います

日仏どちらの文化も、美食の分野では、精度と完璧さの追求を大切にしています。

- ・ **フランスの経験**：ブドウ栽培とワイン醸造に関する何世紀にもわたる専門知識、ブドウ品種の比類のない知識、特定のテロワール、ワイン製造技術、そして食べ物とワインのペアリングに敏感な偉大なシェフ
- ・ **日本の感性**：日本のシェフとソムリエは、生魚の新鮮さ、そしてさまざまな複雑なソースと発酵材料まで、日本料理のニュアンスを深く理解します。

「ユニバーサルワイン」：特定の重要な特徴を持つ理想的なワイン

繊細な成分を圧倒しないフィニッシュで、口の中でさわやかでフルーティーなアタックがあります。

白ワインの風味を尊重するデリケートな酸味があります。

料理の風味が赤ワインより優先されることを可能にし自然に料理を引き立てます。

2025年: 日本とフランスのグルメの同盟 最高のリーズナブルな価格のワインとペアリングし、

何よりも日本食の味を引き立てるワインを開発しました。

Odex nino：ワイン輸入歴53年-

Rene Mare：世界的に有名なミシュランの専門コンサルタント

Les Vignerons Landais：1958年以来のワインメーカー-



2013 TURSAN AOPは香港国際ワインコンペティションで優勝し、16カ国から88のワインを選択した - 国際審査員「アジア料理に最適なユニバーサルワイン」No1に選ばれました

HP



FB



Instagram



株式会社オーデックス・ジャパン

〒108-0074 東京都港区高輪4-1-22 tel: 03-3445-6895. fax: 03-3445-6288

2025.11