

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2019/11/5

(株) キョードーメディアス

ワインとマリアージュする 食フェス誕生！

食フェスが、遂にここまで進化した！

『新宿シーフードマニア 2019～スパー
クリングワインとシーフードの祭典～』
新宿・大久保公園で体感しよう！



<料理> 【CROSS TOKYO】 須賀利港の漁師風ブイヤベース

<白ワイン> フランス・ラングドック&ルーシヨン産「ラ・フォルジュ・エステイト アンウッディド・シャルドネ」

報道に関するお問合せ (株) キョードーメディアス TEL 03-3407-8105

らんりいん
雲林院

unrii@kyodotokyo.com、佐藤 medias1@kyodotokyo.com、唐金 karakane@kyodotokyo.jp

NEWS RELEASE

「新宿シーフードマニア2019～シーフードとスパークリングワインの祭典～」が、11月7日（木）～24日（日）の18日間、新宿・大久保公園で開催される。

2013年「和食」がユネスコの世界文化遺産に登録されたこともあり、世界的にシーフードの消費が伸びている。今回は、「世界中のフィッシャーマンとお魚に感謝して！」をコンセプトに、歌舞伎町の再開発で盛り上がるダイバーシティ新宿・大久保公園を舞台に、旬の『シーフード』と『世界のスパークリングワイン』を堪能していただくというイベントである。

また、今回特別に各出店店舗のメニューからプロおすすめのフードペアリング白ワインを提案。東京・赤坂にあるレストラン【CROSS TOKYO】から提供される三重県・須賀利湾から獲れたての新鮮な魚介の旨味を凝縮させた「須賀利港の漁師風ブイヤベース」（1,200円）とフランス・ラングドック&ルーシヨン産「ラ・フォルジュ・エステイト アンウッドィド・シャルドネ」（辛口）（グラス600円）など従来の食フェスにはなかったシーフードとワインのマリアージュを提案する「新宿シーフードマニア2019～シーフードとスパークリングワインの祭典～」にご期待いただきたい。

イベントではシーフードにあう、約30種類のスパークリングワインが日替わりで提供され、普段なかなか出会えないスパークリングワインをグラス600円から楽しめる。白ワイン、赤ワインはもちろん、お酒が苦手な方にアルコール0%のワインテイスト飲料なども用意されている。

また、初開催を記念して平日15時～18時に先着300杯限定でグラス600円の白・赤・スパークリングワインがグラス300円で楽しめるハッピーアワーが開催されることが決定！（*アルコール0%アイテムは対象外）

今までにないシーフードとスパークリングワインの祭典がいよいよ11月7日から開催される。詳細は公式サイト（<https://seafood-mania.com>）を要チェック。

【スパークリングワイン（一部）】



●バルディビエソ ブリュット（ビーニャ・バルディビエソ）

チリ セントラル・ヴァレー産 / 白：辛口

シャルドネとピノ・ノワールを贅沢に使用した、上質なスパークリングワイン。

爽やかな柑橘果実の風味とふくよかな質感が特徴的で、心地よい泡が立ち上がる。

（グラス600円 / ボトル2,800円）

報道に関するお問合せ（株）キョードーメディアス TEL 03-3407-8105

らんりいん
雲林院

unriin@kyodotokyo.com、佐藤 medias1@kyodotokyo.com、唐金 karakane@kyodotokyo.jp

NEWS RELEASE



- ロータリ ブリュット (ロータリ)
イタリア トランティーノ・アルト・アディジェ産 / 白：辛口
世界 50 カ国以上で愛されているロータリ。シャルドネ 100%を、
24 カ月という長期間熟成させている。リンゴや柑橘系のアロマが豊かで、
フレッシュ&フルーティなワイン。
(グラス 1,000 円 / ボトル 5,000 円)



- ピエール・ゼロ ブラン・ド・ブラン (レ・ドメーヌ・ピエール・シャヴァン)
フランス産 / 白・辛口・アルコール 0%
南仏産シャルドネとシャルドネのブドウジュースをブレンドし、
シャンパーニュのブラン・ド・ブランの趣を表現したアルコール度数 0%の
スパークリングワインテイスト飲料。
(グラス 600 円 / ボトル 2,800 円)

■新宿シーフードマニア 2019 ～スパークリングワインとシーフードの祭典～

日程： 2019年11月7日(木)～11月24日(日) 計18日間

開催時間： 11:00～21:00

会場： 新宿・大久保公園(東京都新宿区歌舞伎町2-43)

主催： 新宿シーフードマニア実行委員会

協賛： 第一三共ヘルスケア

協力： 歌舞伎町商店街振興組合
歌舞伎町二丁目会

ドリンク協力：(株)モトックス

公式ホームページ： seafood-mania.com

公式ツイッター： @seamani_staff



報道に関するお問合せ (株) キョードーメディアス TEL 03-3407-8105

らんりいん
雲林院 unriin@kyodotokyo.com、佐藤 medias1@kyodotokyo.com、唐金 karakane@kyodotokyo.jp