

ボジョレー・ヌーヴォーパーティー 2016

＜特別企画＞「第8回ラベルデザイン・コンクール」授賞式

【日時】2016年11月28日(月) 19:00~21:30

【会費】5,000円(税・サ込)

【場所】ビストロ・バーンヤード銀座 <http://barnyard.jp/>

〒104-0061 東京都中央区銀座1-8-19 キラリトギンザ 7F TEL:03-6228-7400

【最寄り駅】日比谷線、銀座線、丸の内線:銀座駅 徒歩5分 / 有楽町線:銀座一丁目駅 徒歩3分

当日のプログラム

18:30 ~ 開場

19:00 ~ 19:15 ヌーヴォー・パーティー開始

[開会のご挨拶と今年のボジョレーについてご紹介]

19:15 ~ 19:45 ラベルデザイン・コンクール授賞式

19:45 ~ 21:30 お食事とワインをお楽しみ下さい。

「2016年 最優秀作品」

ESMOD 東京校

橋田 千佳さん



1 <ヴァンパッション厳選> ボジョレー・ヌーヴォー 約16種を飲み比べ

パーティーでは、最優秀作品に輝いたアーティストボトル「シャトー・デュ・プーブル」、個性豊かな自然派トップドメーヌから、最高級の「ボジョレー・ヌーヴォー」6種類を厳選。他、個性豊かな味わいとラベルの約16種類をご用意いたします。

注目のワイン

【最高級ヌーヴォー】

<Michel Tete> Beaujolais Villages Nouveau
“Cuveé Vieilles Vignes” (小売価格 5,000円)

【BIOボジョレー生産者TOP30】

No1 評価を獲得した自然派ヌーヴォー】

<Roland Pignard> Beaujolais Villages Nouveau
(小売価格 3,800円)

3 生産者の熱い想いを届けるレストラン 「Bistro Barnyard Ginza」で 新鮮な食材を立食buffetスタイルで

「Farm to Table」をコンセプトに、生産者直送の新鮮な食材とともに、生産者の「熱い想い」もお届けしているレストラン「Bistro Barnyard Ginza」。オーガニック食材を使用した、フレンチやイタリアンを中心に、ヨーロッパ料理をベースにしたカリフォルニア料理と立食ビュッフェ形式にてご用意致します。ヌーヴォーとの“マリアージュ”をお楽しみください。



2 <特別企画> 第8回 ラベルデザインコンクール授賞式



世界に羽ばたく「アーティストの卵」を皆様でご祝福ください。

今年で7回目迎えた「ボジョレー・ヌーヴォー・ラベルデザイン・コンクール」。世界のモード界を牽引する人材育成の分野で定評のあるファッション教育機関「エスマード・ジャポン」東京校・京都校のご協力を得て、ラベルデザインを募集。ご応募いただきましたデザインを各企業様へご提案し、「商品化」するコンクールです。2016年は、応募作品105点の中から、新たに9点8名の作品が選ばれ、これまでに延べ「53社」様にラベルをご採用いただきました。

パーティーでは、冒頭で、最優秀賞及び優秀賞受賞者に表彰状授与、賞品が贈られる授賞式を開催。世界に羽ばたく才能溢れる若者による最優秀作品を鑑賞し、また新酒とともにおいでできる稀少な機会となることと存じます。授賞式終了後は、16種類のヌーヴォーとお料理をお楽しみいただける立食パーティーとなります。ご多忙の折とは存じますが、皆様のお越しを心よりお待ちしております。



日付: 2016年11月28日(月)
時間: 19:00 - 21:30 (ラベルコンクール授賞式 19:00 - 19:45)
定員: 50名様
会費: お一人様 5,000円(税込)
内容: テイスティングワイン 16種 / 立食ビュッフェ料理
締切日: 2016年11月18日(月)
ご予約・お問い合わせ: お気軽に下記までお問い合わせください。

お申込メールアドレス: event@vp2004.net 担当: 永井

お問い合わせ先: ㈱ヴァンパッション 東京都港区芝公園 3-1-1 美濃富ビル 6F
TEL:03-6402-5505

*お料理とワインをご用意いたします都合上、キャンセルの場合は、前日 50%、当日全額のキャンセル料を頂戴いたします。あらかじめご了承ください。