

So Jennie Le Manoir des Sacres

ソー ジェニー / ル マノワール デ サクレ

アルコール 0.0% のラグジュアリー・スパークリング

ソー・ジェニーは、伝統的なフランスのワイン造りのノウハウを活かして造られた低カロリー・ノンアルコール・スパークリング(果汁飲料)です。最高級のブドウ果汁のみを使用して生まれる洗練された味わいは、シャンパーニュやクレマンと同じようにアペリティフとして楽しめるだけでなく、様々な料理やデザートと抜群の相性です。ボトルには、21カラットの金の蝶が描かれ、味わいとともに高級感と華やかさを演出しています。現在、ソー・ジェニーは、フルーティでふくよかな味わいのロゼに加えて、より引き締まった繊細な味わいが魅力のソー・ジェニー・ブラン・ドライの2アイテムで展開しています。ロゼ、ブランとともにフランス料理のシェフやソムリエの間で高評価を獲得し、数多くのメディアから注目を集めています。

ヨーロッパ産の厳選されたブドウを使用したこのエレガントなノンアルコール・スパークリングは、アルコールを生成しない製法で造られています。砂糖や人工甘味料を一切加えていないため、グラス1杯あたり20kcal(ブラン)、25kcal(ロゼ)という低カロリーを実現しました。美しく繊細で長く続く泡沫の製法については、門外不出の企業秘密です。

ソー・ジェニーの誕生:ル・マノワール・デ・サクレの設立者ジェニー・クゴート・ランは、アメリカの大手航空会社でセールス&マーケティングのキャリアを積んだ後、富裕層向けのイベント設営会社を立ち上げます。アブダビ、カタール、ドバイなど宗教上の理由でアルコールの飲酒が禁じられている中東の国々で皇室の結婚式を手掛けた際、それぞれの国の伝統を重んじた上質でラグジュアリーなノンアルコール飲料を作りたいことを思いました。こうして生まれたのが「ソー・ジェニー」です。それから2年以上の歳月をかけ、ジェニーは自ら生産ラインに立ち、醸造家や食品専門家のアドバイスを受けて、ブドウを原料にした本格的な味わいとエレガンスを備えた「ラグジュアリーな泡」を完成させました。リリース前から既に注目を集めていたソー・ジェニーは、数々のミシュラン・レストランを輩出してきた有名シェフ、ジョエル・ロブションが後援する国際的調理師協会ORDRE CULINAIRE INTERNATIONALにその品質を認められ、名誉ある2011年ディプロマ・ドゥ・カリテを授与されました。

世界中で愛飲されるラグジュアリー・ノンアルコール・スパークリング:アルコール0.0%で、砂糖、酸化防止剤無添加の心にも体にも健康的なこのスパークリングは未成年、アスリート、妊婦、宗教上お酒が飲めない人向けに、結婚式、ビジネスでの乾杯、スポーツクラブや高級スパなど、様々なシーンで活躍しています。現在、フランスを始め、中東、西インド諸島、モーリシャス(東アフリカ)、イギリス、ベルギー、オランダ、ルクセンブルクなど世界各国で愛飲され、カンヌ映画祭やスウェーデンのマデレーン王女の結婚式でもサーブされました。

サービス、保管:テイasting前に12時間冷蔵庫で保管するか、サーブする1時間前に冷凍庫で氷水で冷やしてお召上がりください。クリスタルグラスや薄いフルートグラスでサーブすると美しいアロマが發展してゆきます。保管方法:直射日光を避け、8-10℃で保管。24カ月以内の消費をお勧めします。常温で保管し、抜栓後は涼しい場所に移し、早めにお召上がりください。提供温度:2-4℃

So Jennie Rose

上代価格 ¥4,100(税抜)

ソー ジェニー ロゼ

ソー・ジェニー・ロゼは、数あるノンアルコール・スパークリングの中でも、そのクオリティの高さと華やかなスタイルが注目を集め、圧倒的な人気を誇ります。真珠のような泡をまとった美しい輝きを湛えたロゼは、パーティなどの特別な日に彩りを添えます。フランスの著名なシェフ等が審査員を務めるグルメ・ド・フランス承認のロゼです。

世界最大規模のワインコンクール、「ブリュッセル国際コンクール 2025」で金賞受賞！

「チェリー主体の魅力的なアロマにストロベリーやエキゾチックなタマリンド(マメ科のフルーツ)のニュアンスが香る。ハチミツやキャンディ、キャラメルを思わせる甘美なアロマが広がり、柑橘類やバニラのニュアンスがアクセントを添える。バランスの良さが際立つ深みのある複雑な味わい(審査員コメント)」

■テクニカル情報■ 原産国:フランス 品種:シャルドネ、ミュスカ等(ヨーロッパ産) ガス圧:約4.1バール 熱量:1グラスあたり25kcal

■コメント■ 外観:繊細で美しい淡いピンク色。上質な白ブドウと黒ブドウの果汁を使用することによってのみ引き出すことのできるナチュラルで繊細なピンク色です。香り:小粒の赤果実や煮詰めたジャムの可憐なアロマが香ります。口当たり:細やかな泡沫が途切れなく続き、豊かな果実味にナチュラルでシャープな酸が感じられます。

★相性の良い料理:フォアグラのような濃厚なフランス料理やスモーク・サーモン、チョコレートデザートやフルーツのタルト。



So Jennie Blanc Dry

上代価格 ¥4,100(税抜)

ソー ジェニー ブラン ドライ

ソー・ジェニー・ブランは、繊細なアロマときめ細やかな泡を持つ、引き締まった張りのある味わいを特徴としています。2023年にワイン&スピリッツ・ホールセラー・オブ・アメリカのベスト・オブ・ショー賞とダブル金賞を受賞するなど、その実力には定評があります。

■テクニカル情報■ 原産国:フランス 品種:シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン等(ヨーロッパ産) ガス圧:約4.1バール 熱量:1グラスあたり20kcal

■コメント■ 外観:きめ細やかな泡を伴う輝きのある淡いイエロー色 香り:柑橘類を思わせる爽やかなアロマ 口当たり:生き生きとした果実味に心地よい酸とほろ苦さが感じられるバランスの良い味わいです。

★相性の良い料理:魚介類、キャビア、寿司、熟成チーズの盛り合わせ、パリ・プレストなどのパイ生地とクリームを使用したデザート。★アレンジ:モクテル(ノンアルコールのカクテル)としても様々なアレンジが楽しめます。

