



So Jennie Manoir des Sacres

ソー・ジェニー / マノワール・デ・サクレ



アルコール 0% のラグジュアリーなスパークリング

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ノン・アルコールの果汁飲料です。マノワール・デ・サクレの設立者ジェニー・クゴート・ルランは、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、ドバイでいくつかの皇室の結婚式を手掛けた際、ジェニーは、豪華に装飾されたテーブルに並んだ美しいクリスタルグラスに、ドロドロとしたフルーツ・ジュースが注がれる光景を目の当たりにしました。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で、ジェニーは、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ることを思いつきました。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、フルーツ・ジュースや甘味料をどっさり入れて甘くした炭酸飲料に代わる上質なノン・アルコール飲料を生み出すべく、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、葡萄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」を追求しました。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。



このエレガントなロゼ色のスパークリング飲料は、ガメイ、プールサール、シャルドネ、ミュスカなどフランス原産の葡萄品種を主に使用し、一部ヨーロッパ産の品種をブレンドしています。製造過程で葡萄の糖分がアルコールに変化しないよう、葡萄の自然な果糖の一部を抽出。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 25 カロリー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。

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。この画期的な飲料は、ゴー・ミヨー、ル・フィガロ、マリー・クレール、ル・パリジャン、ディレクト・マタンなど様々なメディアでとりあげられ、カタール航空のファースト・クラスや各国の空港ラウンジでも愛飲されています。

■テクニカル情報■ 原産国:フランス 品種:ガメイ、プールサール、シャルドネ、ミュスカなど 気圧:4.8 熱量:1 グラスあたり 25kcal アルコール:全過程においてアルコールは発生していません。砂糖、保存料、酸化防止剤無添加。 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。 ボトル:キュヴェ・デ・サクレというフランス産の美しいボトルに 14 カラットの金の蝶が描かれています。

■コメント■ 外観:繊細で美しい淡いロゼ色と金色に輝きます。厳選された最高級の葡萄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。口当たり:新鮮で細やかな泡沫が途切れなく続きます。繊細な果実味の中にナチュラルでシャープな酸が感じられます。テイस्टイングの前に 12 時間冷蔵庫で保管するか、サーブする 1 時間前に冷凍庫か氷水で冷やしてください。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発展してゆきます。

■相性料理■ シャンパーニュやクレマンと同じく、あらゆるタイプの料理と相性が良く、食前酒として、またフォアグラのような濃厚なフランス料理や甘口のデザート、寿司、メッセ(東地中海におけるアペタイザー、または軽食の一種)、ペカン・パイ(クルミ科のペカンの実を使ったパイ)などとも抜群の相性です。



参考上代価格 ¥3,800(税別)

