

エトリヴァン、クオーレクール、アサヒグラント 3社合同 試飲/試食会

この度3社は下記の日程で合同試飲試食会を開催することになりました。当日は60~70アイテムを試飲、試食いただけます。皆様のご来場を心よりお待ちしております。

エトリヴァンより **ETLIViN**

今回の試飲会にはエトリヴァンらしい「ニューフェイス」をたくさん取り揃えています。それはまさに、「イタリアの今を体感できるラインナップ」です。長年お付き合いしているワイナリーとの系譜を大切にしつつ、イタリアワイン界にある変化やトレンドにも敏感にそして柔軟に対応する、それがエトリヴァンです。

イタリアを取り巻く「モノ・コト」は常に変化し多様化しています。皆さんのレストラン/お店でこの「多様さ」が体感できることはお店の個性がより際立つことにつながるのではないのでしょうか。ぜひとも皆さんの思う「イタリアらしさ」を探すお手伝いをさせていただけたら嬉しいです。

クオーレクールより **CUORE COEUR**

生産者の顔が見えるようなワイン達を、現地の味そのままに温度管理を徹底して輸入をしています。

状態管理は我々中間流通の柱だと考えております。今後も美味しく造ってくれた生産者の心と共に、皆様にお届け致します。今回は久々の新規取扱いカンティーナもご紹介致します。楽しみにして下さい。わざわざ中抜け、休日を使って参加して頂く皆様にお役に立つ試飲会に致しますので、是非会場に足を運んで下さい。

2013年に産声を上げた弊社も今年で丸10年を迎えます。山あり谷ありの日々ではございましたが、皆様のお陰様でなんとか生き残って来られました。今年は勝負の年！会社として飛躍するためにもより一層のご尽力賜りたく思います。

アサヒグラントより





コロナ収束を目前に、1/8に突如舞い込んだイタリアでの豚コレラ速報と共に幕を開けた2022年。

コレラショックに見舞われ、未だ生ハム類の輸入再開の目途はたっておりませんが2023年、ようやく皆様にご紹介できる新商品がズラッと揃ってまいりました！長きに渡り取引関係を築いてきたフランス、スペイン、オーストリアの生産者からの輸入を強化し、新たな特色や美味しさに私たちも驚いた、ゲランドの塩で熟成させたジャンボン、白カビ熟成のソシソン、脂が格別なテルエルetc..新しい食材をぜひ体感してみてください。

また、当日はピエモンテ州よりとんでも規格のワインもご紹介！海外マーケットに寄せず、昔から飲まれている地元の日常酒をリファーコンテナで運ぶことで実現した「現地ピエモンテで消費される生活のためのフレッシュなワイン」です。

ぜひ食材と一緒に、各社ワインとの楽しみ方を発見する機会となれば嬉しいです。

日時: 3月8日 (水)		第1部: 12:00 ~ 14:00 60名限定	
【要予約】		申込URL: https://forms.gle/CGbu7S8RdA9wgs7x5	
場所	銀座 イントルノ	申込QR:	
	東京都中央区銀座4丁目1-2 西銀座2F		URL,QRどちらからでも申込いただけます！ 申込期日は3/7 (火)
参加費	1,000円 事前決済をお願いしております	第2部: 14:30 ~ 16:30 60名限定	
形式	フリーテイスティング	申込URL: https://forms.gle/5MoRhKXTyGPB6Ec66	
持参物	お名刺2枚、筆記用具	申込QR:	
お願い	ワインの試飲を含むため、お車で越す際はテイスティングのご遠慮をお願いいたします		URL,QRどちらからでも申込いただけます！ 申込期日は3/7 (火)

FAX でのご予約は以下をご記入の上有限会社エトリヴァン045-574-9822迄 申込期限 3月7日 (火)

貴店名		ご連絡先	
お名前		どちらかに○ 1部 12:00~14:00 / 2部 14:30~16:30	