

# 人気一のリキュールが 新発売 桑の実酒・ゆず酒

## 人気酒造のリキュールが完成し 新発売しました。

### ■人気一 桑の実酒

福島県二本松市東和地区の桑の実をひとつづつ丁寧に手で摘みました。日本のベリー「桑の実」はポリフェノールのアントシアニンが含まれています。  
アルコール度：10



500m l  
1,050円(税込)

### ■人気一 ゆず酒

国産の原料を厳選し、柑橘系の爽やかな味わいを大切にしました飲みやすくバランスの良いリキュールです。  
アルコール度：8



500m l  
1,050円(税込)

# 日本酒が彩ったモナコ夏のイベント

モナコ、グリマルディ・フォーラムで毎年開催される夏の展覧会、今年のテーマは日本。「京都ー東京 サムライからマンガまで」と題した日本の歴史、文化を紹介する展覧会は、7月14日から9月12日までグリマルディ・フォーラムで開催されています。そのオープニング・レブションが2010年7月13日、モナコアルベル公、日本からは常陸宮殿下、妃殿下臨席のもと、モナコや日本の各界の名士450名が出席して執り行われました。内覧会後のレセプションでは、2008年12月、モナコの4つ星デラックスホテル、オテル・メトロポールにオープンした世界を代表するシェフ、ジョエル・ロブション氏プロデュースのYOSHIIのメニューが振る舞われました。ジョエル・ロブションは、ミシュランの星、26個を獲得し、フランスの有名なレストランガイドで「世紀のシェフ」と評されたフランス人シェフ。パリや日本を含め世界中に数多くのレストランをプロデュースしています。モナコには、ジョエル・ロブション・モンテカルロに続き、ロブション氏初のジャパニーズレストラン、YOSHIIをオープンさせ、このレストランは日本食ブームにあいまって地元富裕層の間でも話題となっています。そしてこの記念すべき年のレブションのYOSHIIのお食事に合わせて振る舞われたのは、歳元を代表するお酒でした。そしてオープニング・レブションの翌日14日には、モナコの宮殿にて17社からの日本酒のアルベル公への献上式が行われました。アルベル公、日本からは前日のレセプション協力への感謝の辞が述べられました。

アルベル公はモナコ公国の元首。1958年3月にレニエ公とハリウッドで一世を風靡した女優、グレース王妃の長男として生まれました。2005年、レニエ公の死去に伴いモナコの大公の座を引き継いでいます。環境保護への活動を積極的に行い、今年10月名古屋で開催されCOP10に出席予定。  
親日派として知られ、日本酒も好きでYOSHIIには良く訪れるという事です。



モナコのイベントで提供された人気一を新聞でもご紹介いただきました。9月2日福島民報より。

### 世界のセレブの舌 酔わせる

二本松市の人気酒造の「人気一」純米大吟醸まで開かれています。元酒のアルベル公が「YOSHII」のメニューを出陣したレセプションに、料理に合わせた酒の一つとして「人気一」も世界的シェフ、ロブション氏も世界の有名シェフに紹介された。モナコ日本展の式典で提供された。また、レセプションの翌日、十七の歳元の酒がアルベル公へ献上され、感謝の辞が述べられた。

モナコ日本展の式典で提供された。また、レセプションの翌日、十七の歳元の酒がアルベル公へ献上され、感謝の辞が述べられた。