

特集 = 古くて新しいビストロ考

料理王国

CUISINE KINGDOM

12
2008

第1特集

古くて新しい ビストロ考

人気ビストロを解剖する
惹きのある料理を作る「鴨、フォワグラ、豚」

僕がビストロを開くなら

今、味わいたい旬なビ

パリのビストロの裏
ミッシェル・ピカールとその

Present

**チリのプレミアムオーガニック
ワイン「バルグア・プレミアム」**

★2名様

今秋、オエノングループがチリのヴィー
ニャ・バルグア社の「バルグア・プレ
ミアム」を発売。同社のワイン造りはフ
ランス人醸造家ジャン・バスカル・ラカ
ズ氏を筆頭に8名のスタッフが、品質な
どにより細分化される畑から、ワインご
とに最適な葡萄を選び醸造。「バルグア・
プレミアム」では特に優れた区画の葡萄
を使用。こちらの商品を2名さまにプレ
ゼント。応募の詳細は105ページを参照。

DATA プレミアムオーガニックワイン「バルグア・プレミアム」
内容量：750ml・瓶 希望小売価格：5,250円
④ オエノングループお客様センター ☎ 03-3575-2787
※ご応募は20歳以上の方に限らせていただきます。



MAGAZINE

“CUISINE KINGDOM”

(2008 - JAPAN)