

2019年11月

本格チーズおつまみ「クラフト 無垢」シリーズ×大人気ワイン漫画「神の雫」がコラボ！

作者^{あぎたし}亜樹直先生が認めたワインと、先生考案「無垢おつまみレシピ」を大公開

『無垢×神の雫』特設サイト 11月1日(金)より公開

森永乳業の本格チーズおつまみ「クラフト 無垢」シリーズは、大人気ワイン漫画「神の雫」と、『無垢×神の雫』特設サイトをはじめとしたコラボレーション企画を、11月1日(金)より展開いたします。

◆『無垢×神の雫』特設サイト URL:<https://www.morinagamilk.co.jp/products/brand/muku/kaminoshizuku/>



「クラフト 無垢」シリーズは、「日本の大人たちがまじりけなしに美味しいと思えるチーズの味を追求したい」という想いから開発し2017年3月に発売した、本格チーズおつまみです。ITI(国際味覚審査機構)※1の世界的な食品・飲料品のコンテストにおいて、「クラフト 無垢 熟成チェダー味」は最高レベルの“三ツ星”を、「クラフト 無垢 熟成ゴーダ味」は“二ツ星”を、2017年から3年連続受賞し、チーズの本場ヨーロッパでも認められた商品です。

このたび「ボジョレー・ワイン騎士団」※2から日本でワイン普及に貢献した方に贈られる「騎士号」の称号を得た、ワイン漫画「神の雫」の作者 亜樹直先生(樹林伸・樹林ゆう子)と念願のコラボが実現いたしました。

※1 ITI(国際味覚審査機構)は、食品や飲料品の味覚と品質を国際的に評価する世界有数の独立機関。審査員は、ヨーロッパで権威のある15の調理師協会および国際ソムリエ協会(ASI)に属する著名なシェフやソムリエで構成されています。

※2 世界中に支部がある「騎士団」。主にボジョレー・ワインの普及に貢献しているコンパニオン(騎士)を選出。

『無垢×神の雫』特設サイト内では、「神の雫」作中に登場するワインの中から亜樹直先生が選んだ、「クラフト 無垢」シリーズに合うワイン9選を独自の解説付きでご紹介いただく他、亜樹直先生考案の「無垢おつまみレシピ」も同時公開。以降も、ボジョレー・ヌーヴォー解禁に合わせた新たなレシピなど、コラボコンテンツを展開してまいります。ぜひ、この機会に亜樹直先生お墨付きの「無垢×ワイン」の様々なマリアージュをお試しください。

さらに、ワイン・チーズ好きの皆さまによりお楽しみいただけるよう、11月8日(金)～11月18日(月)の期間限定で「フォロー&リツイートキャンペーン」、11月14日(木)～11月28日(木)の期間限定で「神の雫風につぶやこう!『無垢はこんな味』大喜利キャンペーン」を実施いたします。

■「フォロー&リツイートキャンペーン」概要

【応募期間】

2019年11月8日(金)～11月18日(月)17:00

【プレゼントの内容】

応募者の中から抽選で、「クラフト 無垢」4個(熟成チェダー味・熟成ゴーダ味 各2個ずつ)を50名様にプレゼントいたします。

【応募方法】

Twitter アカウントをお持ちでない方は、Twitter 公式サイト(<https://twitter.com/>)にてアカウント取得のうえ、ご応募ください。

- ①Twitterのアカウントを公開に設定したうえで、森永乳業公式 Twitter アカウント(<@morinaga_milk_>)をフォローしてください。
- ②対象のキャンペーンツイートをリツイートして応募完了です。

※応募者の中から厳正なる抽選のうえ、当選者を決定いたします。

■「神の雫風につぶやこう!『無垢はこんな味』大喜利キャンペーン」概要

【応募期間】

2019年11月14日(木)～11月28日(木)17:00

【プレゼントの内容】

応募者の中から選考で、亜樹直先生がセレクトしたワイン1本と「クラフト 無垢」4個(熟成チェダー味・熟成ゴーダ味 各2個ずつ)が入った「神のマリアージュセット」を10名様にプレゼントいたします。

【応募方法】

Twitter アカウントをお持ちでない方は、Twitter 公式サイト(<https://twitter.com/>)にてアカウント取得のうえ、ご応募ください。

- ①Twitterのアカウントを公開に設定したうえで、森永乳業公式 Twitter アカウント(<@morinaga_milk_>)をフォローしてください。
- ②対象のキャンペーンツイートで、お好きな「神の雫」の漫画のコマを選択いただき、無垢を食べた感想を「#無垢はこんな味」というハッシュタグと共に、神の雫のような表現で投稿してください。

※応募者の中から厳正なる選考のうえ、当選者を決定いたします。

※当キャンペーンと同時期に行われている同一商品を対象とした他のキャンペーンの賞品と、重複して当選出来ない場合があります。

■ 亜樹直先生考案 ～ 無垢おつまみレシピ ～



生ハムペッパーロール

-無垢の深いコクが 生ハムの香りに深みを与えた 1 品-

<作り方>

- ①「クラフト 無垢 熟成ゴーダ味」と生ハムを3等分に切る
- ②生ハムに「クラフト 無垢 熟成ゴーダ味」を乗せる
- ③ブラックペッパーを振り、巻いたら完成



ちくわチーズ

-海のものとお垢のコクが合う-

<作り方>

- ①海苔を半分に、ちくわは6等分に切る
- ②「クラフト 無垢 熟成チェダー味」を6等分にし、ちくわに詰める
- ③海苔で巻いて、完成

<その他レシピ>



エイヒレサンド



ふわっとたまご



レンジでフォンデュ



いちごジャムクラッカー



サラミバジル



からしマヨクラッカー

■「神の雫」原作者、亜樹直先生(樹林伸・樹林ゆう子)コメント

美味しくなかったら、このお仕事はお断りしようと思っていました。

無垢はほかのチーズよりも甘味が強く、とてもフルーティー。そのままでも楽しめますが、ワインと合わせることで風味がぐっと引き立つ一品です。

私たちが考案したレシピもぜひ、お試しください。

■ 樹林 ゆう子(きばやし ゆうこ)プロフィール

ノンフィクション作家、漫画原作者

1958年東京都生まれ。フリーランスライターとしての活動に加え、1990年代前半から弟、樹林伸と漫画の原作を執筆している。主な著書は、『すぐやる課をつくった男—マツモトキヨシ伝』(小学館刊)、『病気になる人、ならない人、そして治る人』(小学館刊)ほか多数。

■樹林 伸(きばやし しん)プロフィール

小説家、脚本家、漫画原作者

1962年東京都生まれ。早稲田大学政治経済学部卒業。大学卒業後、株式会社講談社に入社。『週刊少年マガジン』の編集に携わった後、1999年に独立。主な作品は、『金田一少年の事件簿』(漫画原作)、『ドクター・ホワイト』、『ビット・トレーダー』(小説)、『石川五右衛門』(脚本)など多数。

■ワイン漫画の決定版『神の雫』(講談社)とは



世界の市場価値を左右するワイン評論家・神咲豊多香がこの世を去り、時価20億円を超えるワインコレクションが遺された。その頂点に立つ最上の一本こそが『神の雫』である――。

彼が選んだ12本のワイン『使徒』と『神の雫』の銘柄、および生産年を看破し、見事に表現してみせた者のみが、遺産を手に入れることができるのだ。この『使徒』対決に実の息子・雫と、養子で天才若手評論家として名高い遠峰一青が挑む！

2004年11月の連載開始当初より、独特のワイン表現を華麗なイメージで表現して人気作となる。2009年にはドラマ化(亀梨和也主演)。フランスでは料理のアカデミー賞「グルマン世界料理本大賞」受賞。

フランス・韓国をはじめ各国で翻訳出版され、全世界で累計1000万部を突破するワイン漫画の決定版。

■「クラフト 無垢」シリーズが楽しめるイベント情報

亜樹直先生おすすめのワイン×「クラフト 無垢」シリーズの組み合わせを下記イベントでご体験いただけます。

今年のボジョレー・ヌーヴォーに合う「無垢おつまみレシピ」をお楽しみ下さい。

・TOKYO WINE PARTY※3 主催

「ボジョレー・ヌーヴォー解禁日に便乗してフランスの銘醸ワインを楽しむワイン会」

日程	: 11月21日(木)
時間	: 20:00~22:00 (19:30受付開始)
会場	: RISTORANTE AL KENTRE (リ스토랑テ アル ケントーレ)
住所	: 東京都中央区銀座8-2-1 ニッタビル 10F
会費	: 8000円(会場にて現金でお支払いください)
イベントサイト	: https://enjoywine.jp/event/13903

※3 社会人が仕事後や週末に集まり、ワインや食事を楽しみながら交流できるイベント。スマホやSNSで人々が簡単につながる時代になったからこそ、リアルな出会いと参加者それぞれのコミュニケーションを大切に、素敵なワインと人々の出会いの場をつくっています。

■「クラフト 無垢」シリーズ ブランドサイト

<https://www.morinagamilk.co.jp/products/brand/muku/>

以上