**ワイン×バラのロゼワイン登場！
ブルガリア最高級ダマスクローズウォーター使用の
日本限定“薔薇ワイン”9月23日Makuakeで新発売**

～ブルガリアの新星ワイナリー「ロシディ」とのコラボが実現～

ブルガリアのワインやハーブティなどを輸入販売している株式会社トラキアトレーディング(所在地：埼玉県戸田市、代表取締役：岡崎岳志)は、ブルガリアの新進気鋭のワイナリー「ロシディ」と協働して造った日本限定『薔薇ワイン：ダマスクローズロゼワイン』を、あたらしいものの応援購入サイト Makuake(マクアケ)で2022年9月23日(金・祝日)にリリースします。

ダマスクローズロゼワイン　Makuake購入サイト

<https://www.makuake.com/project/bulgariawine/>

■「ダマスクローズロゼワイン」プロジェクト3つの特徴

1. すべてのワイン＆ローズラヴァーへ！ブルガリア2大特産品ワインとバラが合体、夢のコラボレーション

2. ワイン界のレジェンド、アンジェロ・ガヤが激賞するブルガリアの新星ワイナリー「ロシディ」

3. 世界最古のワイン生産国の一つブルガリアの伝統とモダンが融合した日本限定、未体験のワイン

■ブルガリアのワイナリー「ロシディ」について

ブルガリアの片田舎に彗星のように現れた家族経営のワイナリー。

葡萄畑の天然酵母を使い極限まで自然の摂理を大切にして造られたワインはエレガントでピュア、旨味の乗った滑らかな果実味で、イタリアワイン界の帝王 アンジェロ・ガヤ、著名ワインジャーナリスト ジャンシス・ロビンソン、アカデミー・デュ・ヴァン創設者 スティーブン・スパリュアなどワイン業界の重鎮達にも高く評価されています。

エディとロシー夫妻の名前を取って名付けられた「ロシディ」はブルガリア・トラキアバレー北東部にあるニコラエボ村で2008年に設立された新進気鋭のワイナリーです。標高300mにある葡萄畑は石灰岩と粘土が合わさった土壌で、冷涼な空気に包まれ昼夜の寒暖差の大きい葡萄造りに最適な環境です。

夫妻と共に「ロシディ」の屋台骨を支えているのが醸造家 ピーター・ゲオルギエフで、「ロシディ」が理想とする繊細でエレガントな味わいを日々追い求めています。最初にリリースしてから数年でそのクオリティーの高さとワイン造りに対するこだわりが評判を呼び、ワイン専門誌ディヴィーノ(DIVINO)で固有品種のロシディ・マヴルッドがブルガリアNo.1ワインに選出されるなど、今ブルガリアで最も期待されているブティックワイナリーとなっています。

■ダマスクローズロゼワイン テイスティングノート

＜ワインエキスパート 山崎未来さん＞

上品な色調に、ローズの清楚な香りが美しく、さわやかな柑橘や可愛らしい赤い果実の洗練された味わいが魅力的なワインと感じました。

主張しすぎることなく、調和のとれたエレガントなワインで、お料理を選ばずに楽しめると思います。

☆山崎未来さんプロフィール

ワイン好きが高じて1997年にJSAワインエキスパート取得。2011年より都内有名百貨店にて世界のワインを推奨販売中。365日ワインを愛し、娘さんには「お母さんの血はワイン」と言われている。

＜料理研究家 若井めぐみさん＞

最初「ローズウォーターをブレンドしたワイン」と聞いて、もしかしたらきつい香水のような香りがするのかもしれないと想像しました。

でも実際はその想像とは全く違い、大変繊細でピュア、ナチュラルな薔薇の香りが元々のワインとうまく溶け込んだものでした。

上質なダマスクローズのローズウォーターだからこそ、この繊細な香りなのかという驚き。口に含むと、香りの繊細さとは裏腹に、しっかりとした味わいで、酸も程よく効いています。そして余韻には、さらにふくよかさを増して戻ってくる薔薇の香り。

まるで自分から発せられる香りのような気がして、とても優雅な気持ちになります。

お料理は大変幅広く合わせられそうですね。ハーブやスパイスは薔薇の香りとしっかりと絡み合 い、味わい豊かなものにしてくれるので、取り入れるとより相性が良さそうです。

私のレシピでいうと、ボイルした海老にディルやクレソンなどの青いハーブを合わせた「海老のエスニック風サラダ」や、衣にカレー粉を加えたスパイシーなフリットにミントを加えたヨーグルトのソースを合わせた「旬野菜のスパイシーフリット ザジキソース」、青じそとクミンを豚挽肉に混ぜ込んだ「青じそ風味のサルシッチャ」などは特に相性が良い印象です！

☆若井めぐみさんプロフィール

ハーブ料理家、調理師、ハーバルセラピスト

福島県郡山市出身。ホテル、レストラン、洋菓子店、カフェなどの飲食業に10年ほど携わる。フランス、パリで修行。帰国後、2011年にハーブをテーマにした料理教室「ヴェール エクラタン」を立ち上げる。現在はオンラインレッスンを中心とし、ハーブのさまざまな料理への活かし方を発信している。また、企業向けレシピ開発やレストラン・カフェへのメニュー提案なども行う。著書に「ハーブと薬味のごちそうレシピ」（三空出版）。ハーブ料理のすそ野を広げ、おばあさんになるまでレッスンを続けることが目標。

■Makuakeリターン例

ローズワインと共に、「ロシディ」の代表作オレンジワインをはじめエレガントな赤白ワインをセットにして特別価格で販売します。

・ローズワインとロシディ代表作陶器のボトルのオレンジワインの２本セット

ローズワイン×１本・オレンジワイン×１本　内容量750ml×２

【早割15％OFF】7850円（税・送料込）

・海老・魚介類・ハーブ・スパイス＆鍋料理などとのペアリングにおすすめのバラエティ５本セット

750ml×５本

【セット割り18％OFF】15690円（税・送料込）

・ロシディの全貌がわかる珠玉のローズ・オレンジ・赤・白ワインバラエティ９本セット

750ml×９本

【セット割り20％OFF】28700円（税・送料込）

Makuake購入サイト

<https://www.makuake.com/project/bulgariawine/>

＜参考YouTube＞

ダマスクローズロゼワイン紹介

<https://www.youtube.com/watch?v=X2bj6UKZxlg>

「ロシディ」CEO エディによるテイスティング

<https://www.youtube.com/watch?v=WnD_hBz9icU>

ワインエキスパート 山崎未来さんによるテイスティング

<https://www.youtube.com/watch?v=IZ1dMNDq-gc>

■会社概要

株式会社トラキアトレーディング

所在地　： 〒335-0025　埼玉県戸田市南町3-1-511

代表者　： 代表取締役　岡崎岳志

事業内容： 酒類、飲料水の販売及び輸出入、他

URL　　 ： <https://trakiyatrading.net/>