

報道関係者各位

今年のお花見をもっとオシャレに
“桜ラベル”をまとったスペイン産ワイン
ワイン専門通販『My Wine Club』にて2月18日より販売開始

通信販売をおこなう株式会社ベルーナ（本社：埼玉県上尾市／代表：安野 清）では、展開するワイン専門通販「My Wine Club（マイワインクラブ）」において、お花見をもっとオシャレに楽しめる“桜ラベルワイン”の販売を、2月18日よりインターネットサイト（<http://mywineclub.com>）にて開始いたします。

不景気にも関わらず、近年、お花見を予定している人の数や予算には減少傾向があまり見られず、お花見は春の手軽なレジャーとしての地位を確立しています。「ビール」「宴会」のイメージが強いお花見に、日本の春の象徴である桜をラベルにしたワインを加えるだけで、一気にオシャレなお花見になります。

もともと、夏は40度、冬は氷点下という厳しい自然環境から生まれたたくましいワインなので、お花見でよく見かけるバーベキューのような素朴な料理にもぴったり。数々のコンクールで受賞するほどの、豊かで芳醇な味わいに仕上がっています。

定番の「ビール」の次には、グラスに“桜ラベルワイン”を注ぎ、花びらを一片浮かべてみると、“宴会”が“オシャレなパーティー”に様変わりです。

このめずらしい桜ラベルワイン『ホアン・ジル・シルバー'07』は、日本用の特別仕様ではなく、このままの姿で世界各国に販売されています。「マイワインクラブ」では、04年から06年の各ヴィンテージを累計で4,500本超販売していますが、04年に比べて06年は2倍以上の売れ行きを示すなど、年々人気が増しています。今回販売する07年ヴィンテージは約12,000本が生産され、5,400本が日本に入荷予定です。その殆どである4,800本を「マイワインクラブ」が買い付けています。今年は、お花見に間に合うように、4月に発行するカタログに先行してインターネットサイトで販売を開始いたします。

ベルーナおよびワイン専門通販「マイワインクラブ」では、「お客様の衣食住遊を豊かにする商品やサービスの提供」という経営理念の下、お客様の生活に彩りや豊かさを添える、美味しくてお手ごろ価格のワインを、今後も提供し続けてまいります。



■本件に関するお問合せ先■ 株式会社ベルーナ 経営企画室（広報担当：千葉・川崎）

TEL:048-771-7753 FAX:048-775-6063 MAIL: pr-belluna@belluna.co.jp

〒362-8688 埼玉県上尾市宮本町4-2

【商品概要】

- 商品名：ホアン・ジル・シルバー’ 07
(D0 フミリヤ/赤・フルボディ)
- 価格：
1本 2,480円(税込)
6本セット 12,800円(税込)
- 送料/クール代：無料
- 容量：750ml
- 飲み頃温度：約18℃
- 購入方法：
ワイン通販専門サイト「My Wine Club」
(<http://mywineclub.com>) で購入できます
- お客様からのお問合せ先：0120-559-950

● 厳しい自然で育ったぶどうから生まれた スペインの銘醸地「フミリヤ」のワイン

銘醸地「フミリヤ」は、夏は40度に達し、冬はしばしば氷点下になるなど厳しい気候条件の地域。年間3,000時間もの日照に恵まれる一方、降雨量はわずか300ミリという乾燥した地域でもあります。この苛酷な自然環境から生まれたぶどうは、凝縮された味わいと芳醇で豊かな香りを持ちます。

“桜ボトルワイン”は1916年に設立されたワイナリーが、4代にわたって品質を高めてきた成果の結晶。スペイン南東部に位置するワイナリーの近くにあるセレッソ^(※)山に、桜の樹が群生していることから、この“桜ラベル”は誕生しました。ブラックチェリーの香りにやまもも、コンポートにしたいちじくに木樽の香りが漂います。深い味わいに育った果実味と酸味がバランスよく、時間とともに甘みが心地よくひろがります。

※セレッソ (CEREZO)：スペイン語で「桜」の意味。

【“桜ボトルワイン”のコンクール受賞実績】

“桜ラベルワイン”は、樹齢40年の古樹から穫れたぶどうで造られたワインです。その味わいは、数々のコンクールで受賞しているほか、世界で最も影響力のあるワイン評論家の1人であるロバート・パーカー氏が「この味わいがこの低価格で販売されていることに驚きを隠せない」と語るなど注目すべきワインとして絶賛されています。

- ’02 ヴィンテージ：パーカー 91ポイント^(※1)
- ’03 ヴィンテージ：パーカー 91ポイント
- ’04 ヴィンテージ：パーカー 90ポイント
モナストレル・コンクール’06 金賞
- ’05 ヴィンテージ：パーカー 90+ポイント
モナストレル・コンクール’07 金賞
ペニンガイド’08 91ポイント^(※2)
- ’06 ヴィンテージ：パーカー 91ポイント
ペニンガイド’09 93ポイント
D0 フミリヤ・コンクール’08 金賞
デキャンタ・ワールド・ワイン・アワード’08 銀賞
インターナショナル・ワインチャレンジ’08 銀賞
- ’07 ヴィンテージ：ペニンガイド’10 91ポイント^(※2)

※1：ワイン評論家のロバート・パーカー氏による、100を満点としたワインの評価方法。

※2：「ペニンガイド」とは、25年以上の経験を持つスペイン・ワイン・ジャーナリストであるホセ・ペニン氏による、スペイン国内の有力ワインガイド。100を満点としてワインを評価しています。

～春にオススメのお得なワインセット～

桜色のロゼワインは、卒業、入学・入社、お花見など、春に満載なイベントのどのようなシーンにもマッチします。「マイワインクラブ」では、色だけでなく味わいも存分に楽しめるように、コンクールで金賞受賞の実績を持つワインばかりを集めた、お得なセットをご用意しています。

● 金賞南仏ロゼワイン3本セット 3,480円



南仏ローヌ河川流域地方のワインを対象とするコンクール「オランジュ・コンクール」で金賞に輝いたワインばかりを集めたお得なロゼワイン3本セット。ロゼらしい、すっきりとしたキレのよい味わいがお楽しみいただけます。

(左から) ※3本全てACコスティエール・ド・ニーム/ロゼ・辛口
『ドメヌ・デュ・プティ・ロマン' 08』

まろやかな酸味とドライフルーツの甘味が溶け合った、優しい味わい
『ドメヌ・ド・セザール' 08』

かすかに干しぶどう風のスパイシーさがあり、爽やかなキレが楽しめる
『シャトー・ペグェロール' 08』

酸味が柑橘系フルーツ風の甘味と溶け合い、締まった味わい

● フランス金賞ロゼワイン6本セット 6,480円



フランスの銘醸地であるボルドーとラングドック産で、数々のコンクールで金賞を受賞したロゼワインばかりを集めた6本セットです。

(左から)
『レ・ポルト・デュ・ペイ・ドック' 08』
(VdP d' 0c/ロゼ・辛口)

リージョナル・コンクール金賞
後から出てくるほのかなフルーツの甘味が印象的
『サロメ' 08』 (VdP d' 0c/ロゼ・辛口)

リージョナル・コンクール金賞
余韻に甘味を含んだ渋味があり、食事に合わせやすい
『フランス・ド・リス' 08』 (VdP d' 0c/ロゼ・辛口)

リージョナル・コンクール金賞
酸味と果実味が豊か。スムーズな余韻が楽しめる
『ヴィラ・デュ・シュド' 08』 (VdP d' 0c/ロゼ・辛口)

リージョナル・コンクール金賞
酸味と渋味のなかに、柑橘系フルーツ風の甘い果実味
『シャトー・ル・プリュール' 07』
(ACボルドー・クレール/ロゼ・辛口)

ヴィニユロン・インデペンデント金賞
酸味と甘味のバランスがよく、落ち着いた味わい
『レ・ポルト・ド・ボルドー' 08』

(ACボルドー・クレール/ロゼ・辛口)
フェミナリーズ・コンクール金賞
バランスがよく軽やか。余韻もキレがよく飲みやすい

『My Wine Club(マイワインクラブ)』の特長

● 現地買い付けによって中間マージンをカット

『My Wine Club』は、スタッフが直接現地ワイナリー等と交渉を行い、買い付けをしています。そのため、卸や商社を通す、通常の仕入れで発生する中間マージンがカットでき、高品質のワインを格安にお届けすることができます。直接生産地に赴いているので、日本の市場にあまり出回らない傑作をご紹介します。また、味の確認はもちろん、気候、風土、土壌や、ぶどうの木の状態なども確認し、ワイナリーでの品質管理・保存状態なども厳しくチェックしています。

● 毎月商品が届く「1年コース」や 便利な「セット商品」が充実

単品での販売の他に、「コンクール金賞受賞ワイン」「フランスボルドー産ワイン」「スパークリングワイン」などさまざまなテーマで毎月ワインをお届けする「1年コース」が充実。1回のご注文で毎月美味しいワインをお届けします。また、同じようなテーマでセット商品もご用意。3本セット、6本セット、12本セットと選べます。『My Wine Club』が厳選した銘柄をじっくり飲み比べたり、パーティーなどで楽しく飲み比べたり、さまざまなシーンでワインをお楽しみいただけます。

● 温度、湿度も管理のワイン専門倉庫で品質管理も万全です

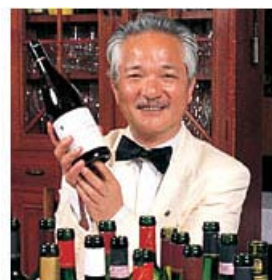


ワインは保存状態でも品質が左右されるデリケートな飲み物です。

『My Wine Club』では、全てのワインを完全に遮光されたワイン専用の倉庫で大切に保管し、ワインの大敵である温度変化、乾燥、光から守っています。専用倉庫内の室温は高級ワインで12℃、それ以外は15℃の2つの温度で管理しています。湿度も70～80%をキープしています。また、夏場（6月～8月 ※9月は残暑の様子を見て常温便へ切り替え）には僅かな移送時間でも、必ず「冷蔵便」でお届けします。お客様のお手元に届くまでワインの状態は万全です。

● 積本ソムリエ監修による安心のセレクション

ワインの女王や王と賞賛されるボルドーやブルゴーニュをはじめ、最近著しく品質が向上している地域など、多彩でコストパフォーマンスの高いワインをそろえた充実のラインナップ。『My Wine Club』でご紹介するワインは、全てソムリエ監修によるものです。テイastingに当たるのは、日本のワインレストランの草分け的存在「ミスター・スタンプ・ワインガーデン」オーナーソムリエ、積本修二氏。氏は、現在ワインと食の情報誌「ヴィノティーク」での連載や「ワインスカラ」講師、ワイン関連の講演など、幅広く活躍中です。



ソムリエ 積本修二氏

【会社概要】

- ▶ 会社名 : 株式会社ベルーナ
- ▶ 代表 : 代表取締役社長 安野 清
- ▶ 本社 : 埼玉県上尾市宮本町4番2号
- ▶ ホームページ : <http://www.belluna.co.jp>
- ▶ 設立 : 1968年9月
- ▶ 資本金 : 10,607百万円
- ▶ 事業内容 : カタログ事業、単品通販事業、アドバンスト・ファイナンス（金融）事業、BOT（受託）事業、プロパティ事業、その他の事業