

報道関係者各位

“こんなワインセットがあったら購入したい！” アンケートを元に商品化 デフレ時代は家飲みでプチリッチ気分 ワイン専門通販『My Wine Club』でオリジナルセットを発売

ワイン専門通販『My Wine Club (マイワインクラブ)』を運営する株式会社ベルーナ (本社：埼玉県上尾市、代表：安野 清) は、オリジナルのワインセット、『フランス・イタリア・スペイン 赤白スパークリング 3本セット』(税込¥3,980・送料無料) を1月20日より販売しています。

これは、昨年11月に『My Wine Club』の会員を対象に行なった「ワインセットのアイデア募集のアンケート」において391件の回答があり、その要望に応じて商品化したものです。



『フランス・イタリア・スペイン
赤白スパークリング 3本セット』

長引く不況による節約志向から飲食店などでの飲酒を控え、自宅でお酒を楽しむ“家飲み”をする方が増えていきました。そういった方のワインを選ぶ上での傾向がアンケート結果(詳細は次頁)より明らかになりました。

まず、1本あたりの予算は1,500円以下が3分の2を占め、セットの本数は3本が最も多い票を集めたことから、“予算は極力抑えて消費のメドが立つ本数しか購入しない”という堅実な志向がうかがえます。そして、味のタイプは赤・白・スパークリングというバラエティに富んだ組み合わせを好み、産地はフランスが1位で、次いでイタリア、スペイン、チリと票が分散するなど、いろいろな味や産地を飲み比べたいという欲張りなリクエストが多数寄せられました。また、日常的な飲酒目的が圧倒的なことから、お金をかけずに自宅でひとりあるいは夫婦でと、品質の高いワインにささやかなリッチ気分や楽しみを求める傾向にあるようです。

この結果を踏まえて選んだのは、良質なワインを生み出した2005年ヴィンテージのフランス・ボルドー産の赤と、多くのコンクールや雑誌で高い評価を受けたイタリア産の白、そして高品質な泡が楽しめるスペイン産のスパークリングのカバの3本です。

ベルーナおよびワイン専門通販『My Wine Club (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、お客様のニーズを捉えた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

【アンケート結果概要】

- アンケート内容 : 「ワインのセットアイデア大募集！アンケートキャンペーン」
- アンケート実施期間 : 2009年11月4日～12月9日
- アンケート回収件数 : 391件

<p>①セット本数は？</p> <p>第1位: 3本セット (135票) 第2位: 6本セット (102票) 第3位: 2本セット (74票) 第4位: 5本セット (47票) 第5位: 12本セット (33票)</p>	<p>②1本あたりの予算は？</p> <p>第1位: 1,000円～1,500円 (149票) 第2位: 1,000円以下 (125票) 第3位: 1,500～2,000円 (57票) 第4位: 2,000～3,000 (39票) 第5位: 3,000円以上 (21票)</p>
<p>③セットにしたいワインのタイプは？</p> <p>第1位: バラエティ (169票) 第2位: 赤 (143票) 第3位: スパークリング (43票) 第4位: 白 (29票) 第5位: ロゼ (7票)</p>	<p>④(③で“バラエティ”を選んだ方は) どのようなタイプの組み合わせ？</p> <p>第1位: 赤(フルボディ)・白(辛口)・スパークリング(辛口) (18票) 第2位: 赤(フルボディ)・白(辛口)・ロゼ(辛口) (14票) 第3位: 赤(フルボディ)・赤(フルボディ)・白(辛口) (6票) 第4位: 赤(フルボディ)・白(辛口)・ロゼ(辛口) (3票)</p> <p>※回答は自由記述 ※アンケート項目のうち、質問①で「3本セット」、質問③で「バラエティ」と回答した方の中からタイプ、味ごとに集計</p>
<p>⑤ワインの産地は？</p> <p>第1位: フランス (179票) 第2位: フランス(ボルドー) (109票) 第3位: イタリア (92票) 第4位: スペイン (65票) 第5位: チリ (7票)</p> <p>※回答は自由記述 ※回答に記入された全ての産地から集計</p>	<p>⑥どんな場面で？</p> <p>第1位: デイリーに食事と一緒に楽しむ (170票) 第2位: 週末に少し贅沢に (121票) 第3位: 特別な日の記念に (32票) 第4位: パーティで友人と (31票) 第5位: その他 (19票)</p>

【商品概要】

- **フランス・イタリア・スペイン 赤白スパークリング3本セット 3,980円(税込・送料無料)**



《 フランス × 赤ワイン 》

シャトー・レ・ベルトラン・オールド・ヴィーニュ'05

(ACブルミエール・コート・ド・ブライ／赤・フルボディ)

- 飲み頃温度 : 18℃
- 合う料理 : 黒豚の角煮、牛テールの赤ワイン煮など
- 特長 : 濃いガーネット色の中に暗いルビー色の照りが見られる、深みと広がりが必要なきれいな色調。ブルーベリーや桑の実の香りにカシスリキュール、そしてコンポートのイチジクの香り。酸味と甘味が早く仕上がったような旨味で、コンポートのフルーツを食べるようなきれいな甘みが口の中に広がります。酸味もまろやかで、タンニンの甘苦さがからみありますが、それがこのワインの良さを引き出しています。



《 イタリア × 白ワイン 》

モン・デル・フラ・クストーツァ'07 (DOC/白・辛口)

- 飲み頃温度 : 約 10℃
- 合う料理 : イカとタコのアンティパストや鱈のタルタルフライ
- 特長 : 淡い黄緑色にソフトなグリーンの輝きがあり、滑らかな色調。アプリコットにライム香、シロップ漬けのチェリーや、干し草、そしてナッツの香り。酸味がしっかりしているので、果実の甘味がひかえめで、フルーツを食すような爽やかさがあります。
- コンクール受賞実績 :
 - ヴィーニディタリア 2009 2 グラス獲得 ^(※1)
 - ヴェロネッリ 2009 1 つ星獲得 ^(※2)
 - エスプレッソ 2009 2 ボトル獲得 ^(※3)
 - アルマナッコ デル ベレベーネ 2009 オスカー受賞 ^(※4)

※1: イタリアで最もポピュラーなワインガイド誌「ヴィーニディタリア」による、「3 グラス」を満点としたワインの評価方法
 ※2: イタリアでも情報豊富なワインガイド誌として知られる「ヴィノネッリ」による、「3 つ星」を満点としたワインの評価方法
 ※3: 辛口コメントで知られるイタリアのワインガイド誌「エスプレッソ」による、「5 ボトル」を満点としたワインの評価方法
 ※4: お手頃価格ワインを集めたイタリアのワインガイド誌「アルマナッコ デル ベレベーネ」による選定・評価



《 スペイン × スパークリングワイン 》

カルレス・アンドリュエ・ブリュット (D0カバ/白・辛口・発泡)

- 合う料理 : 魚介のサラダ、鶏のホワイトシチューなど
- 特長 : 印象的な照りの中に小粒で活気のある水晶のような泡が昇ります。グレープフルーツの香りにレモン、食パンや豊かな果実の甘味を酸味と泡立ちが抑え、ドライな味わいです。果実実の複雑さも出ていてボリュームある余韻が楽しめます。
- コンクール受賞実績 :
 - パーカー 90 ポイント ^(※5)
 - コンカ・デ・バルベラノ 優勝

※5: 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

【My Wine Club の概要】

- 創刊 : 1999 年
- 輸入本数 : 約 388 万本 (2008 年度)
- 取扱商品数 : 約 4,000
- カタログ発行 : 年 4~5 回 (季刊)
- Web サイト : <http://mywineclub.com>
- 特長 :
 - ・現地直接買い付け、自社輸入、自社販売による高品質・低価格な品揃え
 - ・単品販売のほかに、1 回のご注文で毎月商品が届く「1 年コース」が充実
 - ・適切な温度、湿度に保つワイン専門倉庫での品質管理体制
 - ・監修 碩本修二氏 (「ミスタースタンプス・ワインガーデン」オーナー・ソリエ)



『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

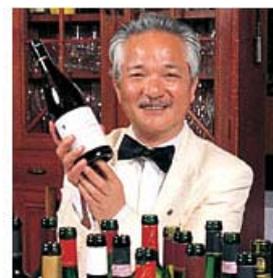


ワインは保存状態でも品質が左右されるデリケートな飲み物です。

『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