

報道関係者各位

アルコール0.05%なのに、ワイン好きも満足の本格的な辛口の味わい
“ノンアルコール”が引き続き流行の兆し
今年はおしゃれに スパークリングワイン
白ワインと同じ醸造法で造られた「デュク・ドゥ・モンターニュ」が新登場

株式会社ベルーナ（本社：埼玉県上尾市／代表：安野 清）が展開するワイン専門通販「My Wine CLUB（マイワインクラブ）」では、本格的な味わいのノンアルコールのスパークリングワイン「デュク・ドゥ・モンターニュ」の取扱いを開始いたしました。

■“ぶどう味の甘いソーダ水”じゃない本格的な味わい

従来のノンアルコールのスパークリングワインは、ジュースに炭酸と香料を加えて造られますが、「デュク・ドゥ・モンターニュ」は、白ワインを造るのと同じようにぶどう果汁から醸造をおこなっています。低压タンク内でワインの風味や香りを損なわない低温で丁寧にアルコールのみを除去するという方法で造られているため、いわゆる“ぶどう味の甘いソーダ水”とはまったく違い、本格的な辛口のスパークリングワインを想わせる味わいに仕上がります。

トロピカルフルーツや黄桃などの香り、そしてほどよい酸味とフルーティーさがある味わいで、キレの良いすっきりとした辛口は、ワインとして食事とともに十分楽しめるものです。

■今年もノンアルコール商品続々

一昨年に大ヒット商品となったノンアルコールビールに続き、今年は焼酎や梅酒のノンアルコール商品が発売され、ドライバーや工作中、妊婦など、アルコールが飲めない方にとって選択肢が広がり、ますます流行となる兆しが見受けられます。

■ワイン好きも満足。おしゃれに堪能

「デュク・ドゥ・モンターニュ」はそうした方たちの中でも、ワイン好きの方やよりおしゃれに楽しみたい方にとってお薦めの商品です。

味わいはもちろんボトルもスパークリングワインと変わらないため、パーティーや食事会などでも雰囲気を壊すことなく楽しんでいただけます。

また、夏のアウトドアにおいても帰りの運転の心配をせずに、暑い中きりっとさわやかなスパークリングワインの味を堪能できます。



「デュク・ドゥ・モンターニュ」

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

※4月30日～5月5日まで、お客様問合せ窓口を除き、長期休暇をいただいております。ご了承いただきたく、お願いいたします。

BELLUNA

【商品概要】



- 商品名 : デュク・ドゥ・モンターニュ (白・辛口・発泡)
- 容量 : 750mL×3本
- 産地 : ベルギー
- セット価格 : 3,980円 (税込・送料無料)
- 商品の特徴 :
 - 残存アルコールわずか0.05%のノンアルコール^(※)
 - 本格的な辛口スパークリングワインの味わい
 - 白ワインと同じ醸造法
 - 欧州有数のベルギーの老舗飲料メーカーが生産

※「ノンアルコール」とは、アルコール1%未満のもので、分類上は清涼飲料水となります。酒税法による酒類はアルコール1%以上を指します。

- 生産者について : 「デュク・ドゥ・モンターニュ」を造るのは、1895年設立のベルギーの飲料メーカー・スタッセン社。欧州でも有数の老舗シードルメーカーです。4万平方メートルの広大な敷地に、工場と自社畑を構え、最先端のアルコール除去技術とシードル醸造の経験から生み出された「デュク・ドゥ・モンターニュ」は、フランスで年間約200万本を販売している人気商品です。



- 購入方法 : カタログ「My Wine CLUB」2011年 夏号
ワイン通販専門サイト「My Wine CLUB」(<http://mywineclub.com>)
- お客様からのお問い合わせ先 : 0120-559-950

【My Wine CLUB 概要】

- 創刊 : 1999年
- 輸入本数 : 約312万本 (2009年度)
- 取扱商品数 : 約3,600
- 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 ^{せきもとしゅうじ} 積本修二氏 (「ミスタースタブス・ワインガーデン」オーナー・ソムリエ)
 - ・ダンアンドブラッドストリート TSR社による調査では、2年連続 ワイン通販 国内売上高 No.1 (2008年度・2009年度実績)



「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

「マイワインクラブ」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できます。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。「マイワインクラブ」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

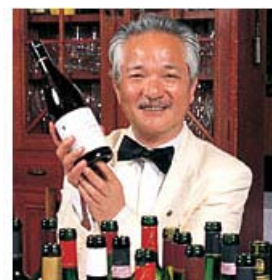


ワインは保存状態でも品質が左右されるデリケートな飲み物です。

「マイワインクラブ」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。

● せきもと 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。「マイワインクラブ」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स्टィングに当たるのは、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、せきもとしゅうじ 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 せきもとしゅうじ 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 : 総合通販事業、専門通販事業、ソリューション事業、ファイナンス事業、プロパティ事業、その他の事業