

報道関係者各位

あったらいいなを形に、お得にワインとイタリア・パルマ産生ハムをお届け いつもの家飲みが、サイドメニューでリッチに変身

『生ハム付ワイン年間コース』11月2日より販売開始

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、お客様のご要望にお応えし『生ハム付ワイン年間コース』を11月2日より販売開始します。

■ “家飲み” 定義の変化にとまない、リッチなものへ推移傾向
リーマンショック後、家計に優しいとの理由から徐々に広がりを見せた“家飲み”が、現在は大切な人との絆を深めるものとして流行しており、家飲みのあり方が節約から絆を深めるためのものへと変化しているようです。こうした消費マインドの変化に伴い、マイワインクラブでは、ワインにプラスすることで、ワンランク上の家飲みを楽しんでいただこうと、サイドメニューを拡充します。



『イタリア産長期熟成生ハム』



生ハム付ワイン年間コースは、1回のご注文で3本のワインを1年間お届けするコース（3本頒布会）と共に、「イタリア産長期熟成生ハム」をお届けする商品です。イタリア・パルマ県で作られ、塩だけを使い18ヶ月もの長い期間熟成させたため、コクと深い香りが特長の生ハムです。また、包装にもこだわり、ヨーロッパで主流の「ガス充填パック」を採用しました。ガス充填パックは“ふんわりとした食感”や“まろやかな味”を大切にしたい梱包方法です。スライスされた状態で届くので、すぐにワインと一緒に楽しみいただけ、単品でご購入いただくより580円お得にご購入いただけます。

本企画は、お客様からの「ワインとよく合うおつまみセットも届けて欲しい」「届いてすぐ飲めるようにおつまみも付けて欲しい」などのご要望に応えた企画です。生ハムは、赤ワインに限らず、白ワインやスパークリングワインなど様々なワインとのマリアージュを堪能できるサイドメニューです。

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やサイドメニュー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：伊藤・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

【生ハム付ワイン年間コースについて】

- コース内容 : 毎月お届けする 3 本セットの年間ワインコース※（以下、3 本頒布会）と一緒に生ハムをお届けするコース
- 販売価格 : 3 本頒布会にプラス 1,000 円（税込、送料無料）
- 対象商品 : カタログおよび、ネットにて展開する 2,980～4,980 円の 3 本セット年間ワインコース

【イタリア産長期熟成生ハムお試し単品について】

- 商品名 : イタリア産長期熟成生ハムお試し単品
※こちらの商品は 1 回のお届けです。
- 販売価格 : 1,580 円（税込・送料無料）

【共通事項】

- お届け生ハム概要
 - 商品名 : イタリア産長期熟成生ハム・スライス
 - 内容量 : 100g
 - 産地 : イタリア
 - 商品特徴 : イタリア・パルマ県で作られ、塩だけを使い 18 ヶ月という長い期間熟成させるため、コクと深い香りが特長です。
- 購入方法 : カタログ「My Wine CLUB」冬号
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 311 万本（2010 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 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、3 年連続 ワイン通販国内売上高 No. 1（2008 年度～2010 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。「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

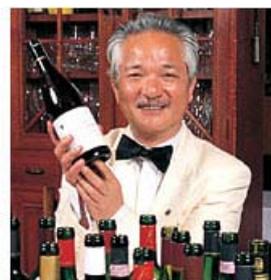


ワインは保存状態でも品質が左右されるデリケートな飲み物です。

「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「^{せきもと}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}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} 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