

My Wine Clubに北海道・余市のワインが初登場！ オチガビワイナリー厳選3本セットを新発売

余市町の大地が育む、こだわりのワインをご紹介します

株式会社ベレーナ（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）」は、北海道・余市の「オチガビワイナリー」のワインセットを新発売しました。



My Wine Clubセット商品



オチガビワイナリー施設

公式WEBサイト… <https://mywineclub.com/>

北海道・余市町は、フランス・ブルゴーニュに似た冷涼な気候を活かし欧州系品種を栽培する、日本有数のワイン産地として知られています。2011年のワイン特区認定以降、産地として急成長を遂げ、繊細で果実味豊かな味わいが国内外で高い評価を得ています。

今回、My Wine Clubにて取り扱う「オチガビワイナリー」は、品質・こだわり・規模のいずれにおいても高い水準を備え、余市の魅力を体現するワインです。また、日本ワイン界において多大な実績と影響をもたらしてきた造り手の落 希一郎氏の想いと技術が込められています。確かな品質と確立されたブランド力を背景に、My Wine Clubでは本商品を自信をもって発売します。余市の魅力が凝縮された味わいをぜひご堪能ください。

厳選した3本はいずれも欧州原産の代表的なぶどう品種を使用し、冷涼な余市の気候風土のもとでその個性を最大限に引き出しています。「オチガビ・ドルンフェルダー」は、重すぎない軽やかさの中に、繊細さと奥行きのある余韻が広がる一本です。「オチガビ・キュヴェ・カベルネ」は、繊細な口当たりの中に凝縮感を感じさせる、バランスの取れた味わいが特長です。「オチガビ・ゲヴェルツトラミナー」は、ほのかな甘みを基調に、心地よい苦みとスパイス感が調和した、印象的な一本です。

今後もMy Wine Clubでは、日本ワインの価値と魅力を広く発信するとともに、産地と造り手の想いを丁寧にお届けしてまいります。

■ オチガビワイナリーについて

「日本ワインの最高峰を造る」という強い信念のもとに2012年に設立されました。自社畑でワイン専用のぶどう栽培から醸造、瓶詰めまで一貫して行うドメヌスタイルを採用し、品質に妥協を許さないこだわりがあります。余市の冷涼な気候と火山性土壌が育むぶどうの個性を最大限に引き出し、エレガントかつ力強いワインを生み出しています。国内外で高まる余市ワインの人気を牽引する存在です。



オチガビワイナリー施設

醸造責任者 落 希一郎氏からのコメント

ドイツでぶどう栽培とワインの醸造を学び、日本に帰国後、ヨーロッパ系のぶどう品種を用いた本格的なワイン作りを始めました。新潟のカーヴドッチや北海道、長野にワイナリーを立ち上げた後、余市にオチガビワイナリーを立ち上げました。ぶどうの品質を最優先に考え、栽培から醸造まで徹底して自ら管理。余市のテロワールを映すワインを追求する、日本ワイン界屈指の醸造家です。



落 希一郎氏

■ 商品概要



左 : オチガビ・ドルンフェルダー
真ん中 : オチガビ・キュヴェ・カベルネ
右 : オチガビ・ゲヴェルツトラミナー

北海道・余市が贈る こだわりのワイン オチガビワイナリー厳選3本セット

- URL : https://mywineclub.com/products/detail.html?prod_id=NE301-W04955-0-0
- 容量 : 750ml×3本
- 価格 : **12,980円** 送料無料
- 特長 : ドイツでワイン醸造を学んだ落氏が手がける、欧州原産のぶどう品種を使用した3種のワイン。いずれも余市の冷涼な気候に適した品種で、産地の個性と品種の魅力を素直に表現しています。オチガビワイナリーならではの味わいをお楽しみいただけます。

オチガビ・ドルンフェルダー

6ヶ月の新樽熟成を経て瓶詰めし、瓶内熟成も十分に進んだ、今が飲み頃のワインです。鮮やかな赤色と程よい樽香が調和し、中重の飲み口でふくよかな味わいが楽しめます。

- ・タイプ・味わい／赤・ミディアムボディ
- ・ぶどう品種／ドルンフェルダー100%
- ・合う料理／鴨ロースのロースト ベリーソース、豚肩ロースの赤ワイン煮込み

オチガビ・キュヴェ・カベルネ

新樽で6ヶ月熟成後に瓶詰めし、今まさに飲み頃を迎えたワインです。濃い赤色と豊かな樽香、4種のカベルネによる奥深く複雑な味わいが楽しめます。

- ・タイプ・味わい／赤・フルボディ
- ・ぶどう品種／カベルネ・クービン、カベルネ・ドルサ、カベルネ・ミトス、パラス
- ・合う料理／牛ハラミのグリル 黒胡椒ソース、ラムの香草パン粉焼き

オチガビ・ゲヴェルツトラミナー

スパイシーな味を持つ、果実味溢れるワインです。自社畑のぶどうのみを使い、選果を丁寧に行い仕込みました。とろみと甘みを感じる味わいで、北海道では非常に珍しい品種です。

- ・タイプ・味わい／白・中辛口
- ・ぶどう品種／ゲヴェルツトラミナー100%
- ・合う料理／エビと香草の生春巻き、白身魚のカルパッチョ

■「My Wine Club」の特長

1. 世界17カ国のワインを現地買付け直輸入
2. ソムリエとスタッフがすべて監修・厳選
3. お客様第一主義、お声を大切にしている取り組み

世界17カ国！現地買付けにより中間マージンカット！



スタッフが直接現地ワイナリー等と交渉を行い、買付け。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。



専属ソムリエ監修！ダブルフィルターで厳選！



碩本 修二

岩佐 知草

Wソムリエによる監修

マイワインクラブスタッフが仕入れたワインを、専属ソムリエが1本1本テイस्टング。お客様にご紹介するワインは、すべて専属ソムリエとスタッフによって厳選しています。

碩本修二(せきもとしゅうじ)氏

日本のワインレストランの草分け的存在「ミスター・スタンプス・ワインガーデン」のオーナー・ソムリエ。ワイン情報誌執筆や講演などで活躍される、フランス料理からワインの世界に進んだ、ワイン界の重鎮。

岩佐知草(いわさちぐさ)氏

My Wine Clubで10年以上のバイヤー歴を持ち、フランス・イタリア・ニューワールドなど様々な国の仕入れで活躍するJSA認定ソムリエ。

お客様第一主義

「マイワインクラブ」ではお客様第一主義を掲げ、日々寄せられるお客様の声の一つ一つに目を通させていただき、お声を真摯に受け止めるとともに、商品やサービスに活かせるよう努めています。

またワインがお客様のお手元に届くまで、二つの温度帯と湿度管理により自社倉庫での徹底した貯蔵環境の管理を行っています。



■ My Wine Club (マイワインクラブ) について



My Wine Club



My Wine Club春号

- 創刊 1999年
- 取扱商品数 約 3,000 (コース・単品含む)
- カタログ発行 年 3 回 (季刊)
- 購入方法 公式HP : <https://mywineclub.com>
電話 : 0120-559-950 <受付時間 9 : 00~21 : 00>
- インスタグラム https://www.instagram.com/mywineclub_official/



公式HP



Instagram



公式LINE

■ ベルーナ会社概要

ベルーナグループでは、“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、今後も専属ソムリエとスタッフで世界17カ国から厳選した美味しいワインをお客様へお手頃価格で提供し続けてまいります。



- 会社名 株式会社ベルーナ
(コード番号 9997 東証プライム市場)
- 代表 代表取締役社長 安野 清
- 所在地 埼玉県上尾市宮本町4番2号
- 企業サイト <https://www.belluna.co.jp>
- 事業内容 プロパティ・ホテル事業／化粧品健康食品事業／グルメ事業／
ナース関連事業／呉服関連事業／アパレル・雑貨事業／
その他の事業／データベース活用事業