

注目の日本産スパークリングワイン 人気シリーズ「日本のあわ」をリニューアル

昨年10月の国税庁の告示を受け、産地と品種をラベル記載しより識別しやすく

メルシャン株式会社（社長 横山清）は、日本産スパークリングワイン「日本のあわ」シリーズをリニューアルし、「日本のあわ 大森リースリング」「同 新鶴シャルドネ」「同 勝沼甲州」の3種を、5月24日（火）より全国で発売します。

昨年10月、国税庁より「果実酒等の製法品質基準」が告示され、表示ルールが明確化されました。日本国内で製造された果実酒・甘味果実酒が国内製造ワインと定義され、その中で国産ブドウのみを原料とする日本国内で製造された果実酒のみが日本ワインと定義されました。

今回の告示に伴い、「日本のあわ」シリーズをリニューアルし、産地と品種を分かりやすくラベルに記載することで、識別性を高めました。

●「日本のあわ」シリーズについて

「日本のあわ」シリーズは、国産ブドウを100%使用し、それぞれの産地と品種の個性を生かして造られたスパークリングワインです。フランスの「シャンパーニュ」、イタリアの「スプマンテ」、スペインの「カバ」など、各国のスパークリングワインに独自の呼称があるように日本のスパークリングワインを「あわ」と呼び、親しみを持って味わっていただくことを目指して開発しました。

●「日本のあわ 大森リースリング」

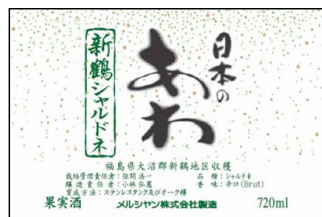
リースリングの持つ爽やかな酸味を生かすために、ほのかに甘く仕上げています。シャープな酸味と上品な甘みのバランスが非常に良く、それらの要素がなめらかな「あわ」により一つにまとまることで、エレガントな味わいを楽しめます。

●「同 新鶴シャルドネ」

新鶴地区産のシャルドネの持つふくよかな味わいと、爽やかな清涼感あふれる香りのバランスの良い味わいが楽しめます。キメ細やかな「あわ」に仕上げることで、ワインの持つ個性がより際立っています。

●「同 勝沼甲州」

勝沼地区産の甲州らしい、口中で最初に香るフレッシュな柑橘系の香りとみずみずしい果実味に加え、アフターではうまみと厚みのある味わいを感じられるバランスの良い味わいをしっかりとした「あわ」が包み込んでいます。



メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

記

- | | |
|----------------|--|
| 1. 商品名・色・アルコール | ①「日本のあわ 大森リースリング」・白・11%
②「日本のあわ 新鶴シャルドネ」・白・11.5%
③「日本のあわ 勝沼甲州」・白・11.5% |
| 2. 容量・容器 | ①②③720ml・びん |
| 3. カテゴリ分類 | 果実酒 |
| 4. 発売日 | 5月24日（火） |
| 5. 発売地域 | 全国 |
| 6. 価格 | オープン価格 |

（お客様お問い合わせ先）

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部 メルシャンお客様相談室（フリーダイヤル）0120-676-757
キリンホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp/> *ホームページから商品画像を取得できます。