



Amazon ワインストアから新サービス
専門家がお客様のニーズに合わせたワイン選びをサポート
「Amazon ソムリエ」サービス開始

www.amazon.co.jp/sommelier

総合オンラインストア Amazon.co.jp（以下、Amazon）は、幅広い品揃えを誇る Amazon お酒ストア内の Amazon ワインストア(<http://www.amazon.co.jp/wine>)において、新たに「Amazon ソムリエ」サービスを開始しました。



「Amazon ソムリエ」サービスは、オンラインストアでありながら「ワインの専門家から無料で個別アドバイスが受けられる」革新的なサービスです。種類が多く、奥の深いワインをその時々シーンや、料理、気分に合わせて選択することはワイン初心者のお客様はもちろんのこと、上級者のお客様にとっても簡単ではありません。本サービスはお客様が探しているワイン選びをサポートするために、Amazon ワインストア専属のワイン専門家が直接お電話にてご相談に乗ります。

今までオンラインストアでのワイン購入は、専門知識のある人からアドバイスを受けることが難しく、本当に求めているワインを選ぶことが困難とされていました。そのデメリットやリスクを解消するだけでなく、酒販専門店まで足を運ばずとも専門家のアドバイスのもと、ワインを購入することを可能にしました。

本サービスは「お客様に喜んで頂けるワインこそが、お客様にとってのいいワイン」をモットーにワインを楽しみたいが、購入の際にどのようなワインを購入したらよいか分からないといったワイン初心者のお客様から、豊富な品揃えの中からとっておきのワインを探したいというワイン好きのお客様まで、一人一人のニーズやライフスタイルに応え、より大きな満足と利便性を提供できるよう努める Amazon から生まれたサービスとなっています。

Amazon のワインへの本格的な取組みとして、昨年 8 月から直販する全てのワインを一定の温度に保ったまま管理する「定温倉庫」を稼働し、配送においても「定温倉庫」から出荷されたワインを温度管理した状態でご指定のお届け先まで輸送する「保冷お届けサービス」を開始しました。さらに昨年 10 月にはワインストアを大幅にリニューアル。ワインの取り扱いを 8000 点以上まで拡大し、ワイン初心者から上級者まで、お客様にあわせた様々な切り口やストア内導線により、目的の商品をスムーズにお選びいただけるようになりました。このように、ハード面・ソフト面、そして今回サービス面において、Amazon ワインストアは段階的に変化を遂げ、より充実したものとなって参りました。今後もお客様の最も身近で頼れるパートナーとして、全てのお客様の更なる利便性の向上を追求し、サービスの強化に努めてまいります。



「Amazon ソムリエ」サービス概要・利用方法

Amazon ソムリエサービス ご案内ページ URL : www.amazon.co.jp/sommelier

<概要>

ベテランワインアドバイザーやソムリエが、お電話にてワイン選びをサポート。

- ・ サービス料金、電話料金は無料
- ・ 対応時間：月曜日から金曜日 12:00～17:00（祝祭日除く）

※日本語のみ対応

※Amazon FB Japan が販売・発送する商品に限ります。

<利用方法>

①ワイン商品ページにて、「次の画面で電話番号を入力いただくと、お客様のお電話になります。」のリンクをクリック。

※対応時間以外は、本サービスを利用するためのリンクは表示されておりません

②電話番号を入力（事前にアカウントのログインが必要）。

③入力した電話番号へ、Amazon ソムリエから電話いたします。シチュエーション、合わせる料理、ギフトの送り相手などを伺いながら最適なワインをご提案します。

④サービス利用後に Amazon ウINSTOアにて購入。

※電話で注文は承れません

⑤電話終了後、提案差し上げたワインの情報を、メールでも別途お送りさせていただきます。



※本サービス対応時間以外は表示されておりません。画像のご希望がございましたら提供させていただきます。

Amazon ソムリエページイメージ

「Amazon ソムリエ」サービスリーダー 原深雪



1997年シニアワインアドバイザー資格取得。

東急百貨店渋谷・本店和洋酒売場 仕入販売担当やクィーンズシェフ新宿店 お酒売り場スーパーバイザー、フレンチレストラン「タストヴァン青山」シェフソムリエなどの豊富な経験を持つ。キックオフマン「女性のためのワインスクール」講師や「リアルワインガイド」誌テイastingコメントーターとしても活躍。



ソムリエの石田博氏によるコメント

このたび、Amazonが開始した「Amazon ソムリエ」サービスについて、昨年アジア・オセアニア 最優秀ソムリエコンクールにて優勝し、2016年世界最優秀ソムリエコンクールにアジア・オセアニア代表としての出場が決まっている石田博氏にコメントを頂きました。

＜「Amazon ソムリエ」に寄せて＞

ソムリエの活動の場はレストランであり、主たる仕事は、ワインのサービスであると認識されています。それは間違いありませんが、近年ソムリエの定義は変化を遂げ、その活動の場はレストランに限られません。OIV(国際ブドウ・ワイン機構)は、サービスに加え、「ワインの紹介、購買判断を助ける、プロフェッショナルとしての習熟を積んだ者」と昨年「ソムリエ」を定義しました。

世界的には、その認識は広がっており、ワインをはじめとする飲料に関するアドバイス、提供、販売を行う人が「ソムリエ」と理解されています。ワイナリーで働いているソムリエもいますし、酒販店、輸入商社に所属するソムリエもいます。近年はレストラン以外の場所で働くソムリエが、ソムリエコンクールのステージに出てくることも珍しくありません。

つまり、「Amazon ソムリエ」という名称は本質から全く外れてはいないのです。

■奥深いワイン選び

話は変わり、ワインの選択というのはリスクを伴います。そのワインが自分の好みに合うかどうかは栓を開けてみないと分からないからです。さらに知っているはずの銘柄でも、飲んでみたら印象が全然違った、なんてこともままあります。そのリスクは通販であればなおのことでしょう。そんな難しい判断にプロフェッショナルの助言があれば、購買者は安心してワインを選ぶことができます。

この度、ソムリエの活動の場が、通販それも、オンラインの世界に広がったことを大変嬉しく思いますし、Amazon ソムリエたちの活躍を大変楽しみにしています。

ソムリエ 石田博氏



1969年生まれ。東京都出身。

ホテルニューオータニ「トゥールダルジャン」にてソムリエ、「ベージュアラン・デュカス東京」支配人、ホテル日航東京エグゼクティブ・シェフソムリエを歴任。また数々の国内ソムリエコンクールを優勝。2000年に世界最優秀ソムリエコンクール第3位(日本人の入賞は現在も2人のみ)、2011年に厚生労働省「現代の名工」、2014年に内閣府黄綬褒章を受章。

2014年、全日本最優秀ソムリエコンクール優勝。2015年、アジア・オセアニア最優秀ソムリエコンクール優勝。2016年、世界最優秀ソムリエコンクールにアジア・オセアニア代表としての出場が決まっている。

Amazon お酒ストアについて

2014年4月8日より直販による酒類取扱いを開始。ワイン、日本酒、焼酎、スピリッツ、ビールなど直販による酒類を合計150,000種以上取り揃えた日本最大級の品揃えを実現しました。(www.amazon.co.jp/osake) また、酒類の直販の開始により、Amazonプライム、お急ぎ便、お届け日時指定便、当日お急ぎ便などの対象商品が増え、より便利で迅速な配送サービスでお客様にお届けすることが可能になりました。

Amazon について

Amazonは1995年7月にWorld Wide Web上でスタートしました。Amazonは4つの理念を指針としています。競合他社ではなくお客様を起点にすること、創造への情熱、優れた運営へのこだわり、そして長期的な発想です。カスタマーレビュー、1-Click注文、パーソナライズされたおすすめ商品機能、Amazonプライム、フルフィルメント by Amazon (FBA)、アマゾン ウェブ サービス (AWS)、Kindle ダイレクト・パブリッシング、Kindle、Fire Phone、Fire タブレット、Fire TV、Amazon Echo、Alexaなどは、Amazonが先駆けて提供している商品やサービスです。