

累計販売数 20 万本を突破した人気のシャンパーニュセット第 5 弾が登場！ 「金賞入り！ 高級辛口シャンパーニュ飲み比べ豪華 5 本セット」

週末や特別な日のおうちごはんを贅沢に演出

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）」（<https://mywineclub.com/>）では、当社で人気のシャンパーニュを厳選したセット商品「金賞入り！ 高級辛口シャンパーニュ飲み比べ豪華 5 本セット」の第 5 弾を Web サイトで販売いたします。



<金賞入り！高級辛口シャンパーニュ飲み比べ豪華 5 本セット 9,999 円（税別）>

「金賞入り！ 高級辛口シャンパーニュ飲み比べ豪華 5 本セット」は、累計販売数 20 万本（※2018 年 4 月～2020 年 8 月）を突破した人気のセット商品です。シャンパーニュセット第 1 弾から第 4 弾は、リピーターのお客様から厚いご支持をいただきあっという間に完売いたしました。お客様から多くのリクエストをいただき、この度第 5 弾が完成しました。今回もソムリエ・スタッフが数多くのシャンパーニュをテイastingし、厳選した 5 本セットです。

第 5 弾は“ジルベール&ガイヤール・ワインガイド金賞”と“サクラ・アワード金賞”のダブル金賞を受賞した「シャンパーニュ・ディディエ・ショパン」を含む、豪華なラインナップをご用意しております。絢爛な雰囲気演出する 5 本セットで、特別な日や週末のおうちごはんを贅沢に過ごしてみたいはいかがでしょうか。

シャンパーニュとスパークリングワインの違いとは

発泡性ワイン（スパークリングワイン）＝シャンパーニュと思われている方が多いですが、実はスパークリングワインとシャンパーニュは全くの別物です。発泡性ワインの総称のように使われることが多いシャンパーニュですが、正確にはフランス北東部のシャンパーニュ地方で「瓶内二次発酵方式」で造られたワインだけが「シャンパーニュ」と名乗ることが出来ます。

シャンパンが持つ奥深さ、複雑さ、ふくよかな味わいは「瓶内二次発酵方式」というシャンパーニュ地方独自の土壌、醸造方法から生まれます。

ベルーナでは、“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、お客様へより時代を捉えた多彩な商品やサービスを今後も提供し続けてまいります。

BELLUNA

【商品概要】

「金賞入り！高級辛口シャンパーニュ飲み比べ豪華5本セット 第5弾」

https://mywineclub.com/products/detail.html?prod_id=NE207-7792562-0-1

容量 : 750ml×5本

商品価格 : 9,999円(税別) 送料無料(※一部地域を除く)

セット内容 : シャンパーニュ・ディディエ・ショパン、シャンパーニュ・エルマンズ・ブラドール、
シャンパーニュ・コンテス・ド・ジョリポール、シャンパーニュ・アンリ・デュボワ・ブリュット、
シャンパーニュ・デルモット・ブリュット

<高級辛口シャンパーニュ飲み比べ豪華5本セットの一部紹介>

	<p>商品名: シャンパーニュ・ディディエ・ショパン (A Cシャンパーニュ/白・辛口・発泡) 銘醸国: フランス 容量: 750ml 特長: 柑橘、トロピカルフルーツの香りに、ほのかに酵母のスパイス。後口にかすかな苦味を含んだ果実味が残り、食中酒としてもぴったりです。</p>		<p>商品名: シャンパーニュ・アンリ・デュボワ・ブリュット (A Cシャンパーニュ/白・辛口・発泡) 銘醸国: フランス 容量: 750ml 特長: アンズ、レモンの香りの後から、白桃の香りや香草のスパイス。後口にほのかに甘苦味があり、印象的です。サクラアワードでは「寿司にベストマッチな1本」に選出。</p>
---	---	--	--

※他3種類に関してはこちらから → https://mywineclub.com/products/detail.html?prod_id=NE207-7792562-0-1

■「My Wine CLUB (マイワインクラブ)」について



創刊 : 1999年
取扱商品数 : 約2,700(コース・単品含む)
カタログ発行 : 年3回(季刊)
購入方法 : WEBサイト <https://mywineclub.com/>
電話 0120-559-950 (受付時間 9:00~21:00)



<カタログ秋冬号>

【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
ホームページ : <https://www.belluna.co.jp>
事業内容 : 総合通販事業・専門通販事業・店舗販売事業・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

«「マイワインクラブ」の特長»

1. お届けするワインは専属ソムリエが監修
2. 世界 17 カ国以上、現地買い付けにより中間マーゲンをカット
3. ワイン専用倉庫での万全な品質管理
4. お得な定期コース販売
5. お客様の声を大切にする取り組み

«専属ソムリエ監修！ダブルフィルターで厳選！»



<左：各務寛子氏、右：礮本修二氏>

「マイワインクラブ」でご紹介するワインは、専属ソムリエと、マイワインクラブのスタッフ（ソムリエもいます）で厳選をしています。礮本修二（せきもとしゅうじ）氏は、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。ワイン情報誌執筆や講演などで活躍しています。各務寛子（かかみひろこ）氏はワインスクール講師やレストランでの経験を持ちソムリエールとして 10 年以上活躍しています。

«世界 17 カ国以上、現地買い付けにより中間マーゲンをカット»

スタッフが直接現地ワイナリー等と交渉を行い、買い付けをしています。通常の仕入れで発生する中間マーゲンをカットでき、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。



«「お客様限定 試飲会の実施」によりお客様の生の声を»



<試飲会の様子>

「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を真摯に受け止め常に改善に努めています。お客様に、より一層ワインのことを知っていただくため昨年からは試飲イベントと、セミナーを昨年より開催しています。お客様と社員が直接交流することで、貴重なご意見をいただき、サービス向上に生かしています。

«通信講座付き定期コースなど豊富な定期コースラインナップ»

マイワインクラブはワイン定期コース国内売上高 No.1 です。※東京商工リサーチ（2016 年度）
 ワインスクールとタイアップした有名講師の講座
 一緒に届く通信講座付き定期コースや、世界中のワインを楽しめる定期コースなど豊富な定期コースを取り揃えております。



<ワインスクール監修講座オリジナルテキスト・スクール講師による動画配信教材>