

報道関係者各位

“家飲み” ニーズ拡大に伴いスパークリング市場も拡大傾向 特別な日のお酒から、親しみやすいお酒へ変化

手頃な PB ワインに新商品が登場

『コンドール・アンディーノ スパークリング』9月8日予約受付開始

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、2010年7月より自社企画のワイン（以下、PB ワイン）を販売しております。今回 PB ワイン販売1周年および、累計販売数10万本突破^{※1}を記念し、PB ワインのラインアップにスパークリングワイン『コンドール・アンディーノ スパークリング』を追加し、9月8日より先行予約販売を開始します。

■スパークリングワイン市場の現状

日本のワイン市場について、ワイン輸入量は10年前に比べ1.08倍^{※2}と微増に止まっていますが、その中でスパークリングワイン輸入量は10年前と比べ2.2倍^{※3}に増えおり、スパークリングの市場は拡大傾向にあります。また、月別輸入量は11月が最も多くなっておりますが、10年前と比較すると、11月の伸び率が1.28倍であるのに比べ、その他の月は約2~4倍となっており、月ごとの差が縮小しています。年間を通して平均的に輸入していることから、スパークリングワインはパーティーやお祝いなどの「特別な日のお酒」から「親しみやすい普段のお酒」というイメージに変わっていると考えられます。

■普段の食卓に花を添える PB スパークリングワイン

スパークリングワインのイメージが「普段のお酒」に変わっていることを受け、マイワインクラブではPB ワインにスパークリングワインを追加しました。この商品は、葡萄のフレッシュさとフルーティーさを重視するため、製造途中に空気に触れる機会が少なく、葡萄の香りが持続するのが特長のシャルマ方式を採用しております。シャルマ方式は、一度に大量のスパークリングワインを製造することができるため、1本あたり1,160円^{※4}という低価格を実現しました。「マイワインクラブ」は、この『コンドール・アンディーノ スパークリング』をお客様の普段の食卓に花を添える商品として展開することで、さらなるシェア拡大を目指します。



『コンドール・アンディーノ
スパークリング』

※1 2011年7月31日時点

※2 財務省関税局「普通貿易統計・輸入／葡萄酒（2L未満）」データより

※3 財務省関税局「普通貿易統計・輸入／スパークリングワイン（2L未満）」データより

※4 セット販売価格から換算した1本あたりの参考価格です。

1本での販売はしておりません。

■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

BELLUNA

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を、今後も提供し続けてまいります。

【商品概要】

- 商品名 : コンドール・アンディーノ スパークリング3本セット
- 容量 : 各 750ml
- 特長 : 製造過程にて空気に触れる機会が少ない「シャルマ方式」を採用。葡萄の香りを楽しむスパークリングワインです。
- 産地 : アルゼンチン
- 販売価格 : 3,480 円 (税込・送料無料)
- 購入方法 : カタログ「My Wine CLUB」秋号
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
- お届け予定日 : 2011 年 9 月下旬より随時



【アルゼンチンワインについて】

アルゼンチンは、20 世紀半ば以降、栽培と醸造の技術が進歩し、フランス、イタリア、スペイン、アメリカに次ぐ量産国となったワイン大国です。畑は主にアンデスの山麓地帯にあり、適度な降雨、夏の豊富な日照、乾燥した冬、水はけのよい土壌、ミネラルの含んだアンデスの雪解け水と、葡萄栽培に理想的な土地です。こうした環境で育った葡萄は果実味の凝縮感にあふれ、赤はタンニンが利いた濃厚なワインに、白はメリハリのあるはっきりした骨格のワインを生み出し、そのダイナミックな味わいが世界で高い評価を受けています。欧米を凌駕する味わいにもかかわらず、価格がリーズナブルなものもアルゼンチンワインの大きな魅力です。最近の輸入量を 10 年前と比較すると日本で定番人気のフランスやイタリアのワインが減少している一方で、アルゼンチンワインは約 2.8 倍^{※5}にも増えており、味・価格共に注目されていることがわかります。

※5 財務省関税局資料「葡萄酒 (2L 未満)」データより

【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・ワインカーテン」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

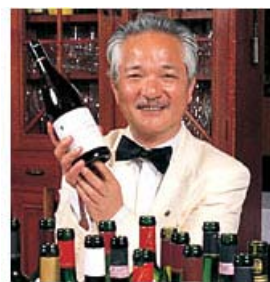


ワインは保存状態でも品質が左右されるデリケートな飲み物です。

「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「ミスター・スタンプ・ワインガーデン」オーナー・^{せきもとしゅうじ}ソムリエ、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 ^{せきもとしゅうじ} 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