

## 2018年ボージョレ・ヌーボーの予約受注を開始

～飲みたいヌーボーアンケートを実施し、お客様のご要望にお応えしました！～

サッポロビール(株)は、ボージョレ・ヌーボーの予約受注を7月4日より開始します。

当社は今年、よりお客様にボージョレ・ヌーボーをお楽しみいただけるよう「飲みたいヌーボーアンケート」を実施し(注1)その結果にお応えした新商品2アイテムも発売します。

1つ目は、一番ご要望の多かった「濃い味わいが特長の赤ワイン」にお応えした「ボージョレ・ヌーボー リッチ・プレス」を発売します。この商品は、ボージョレ・ヌーボーの製造工程で約15%しか取れないプレス果汁だけで造られる凝縮感のある味わいが特長です。2つ目の商品は「ボージョレ・ヌーボー ロゼ ハーフ」。近年人気の出ているロゼヌーボーを、インスタ映えも意識したラベルデザインで、ハーフボトルでお楽しみいただけます。

また、花や緑に囲まれた心ゆくかなライフスタイルを提案する人気のフラワーショップ、「青山フラワーマーケット」との2年目のコラボレーションテーマは「バラとボージョレ・ヌーボー」です。今にも香りが漂ってくるかのようなゴージャスなバラの花柄のラベルデザインだけではなく、店頭販促物も統一し華やかさを演出します。

当社は、例年好評を博しているプレミアム・ヌーボーをはじめ、新商品を投入するなどより幅広い商品展開で、多くのお客様にこの時期ならではのヌーボーの味をお楽しみいただきたいと思います。

### 記

【発売日】 2018年11月15日(木) 解禁

### 【新商品】

- 1. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー リッチ・プレス(青山フラワーマーケットラベル)2018 750ml、2,100円(新商品)**  
ボージョレ・ヌーボーの製造工程で約15%しか取れない、プレス果汁だけで造られるボージョレ・ヌーボーです。豊かな骨格としっかりとしたタンニン、凝縮感のある味わいをお楽しみください。
- 2. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー ロゼ・ハーフボトル(青山フラワーマーケットラベル)2018 375ml、1,300円(新商品)**  
軽やかで果実味があり、とてもフレッシュなロゼヌーボーです。心地いい酸が様々な料理とぴったりです。

### 【商品概要】

- 3. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー(青山フラワーマーケットラベル)2018 750ml、2,100円 / 375ml、1,300円**  
人気の「青山フラワーマーケット」とのコラボレーション商品。鮮やかなルビー色、新鮮な果実味と微かに感じる甘さが楽しめる、フレッシュなボージョレ・ヌーボーです。ラベルは、青山フラワーマーケットのスタイリングによる花柄をデザインしました。
- 4. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー 酸化防止剤無添加(青山フラワーマーケットラベル)2018 750ml、2,100円**  
酸化防止剤無添加で造られた、フレッシュでまろやかなボージョレ・ヌーボーです。
- 5. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー by ドメーヌ・ジャン・イーヴ・プリア 2018 750ml、2,900円**  
ドメーヌ・ジャン・イーヴ・プリアはボージョレ地方で4世代続くぶどう栽培家。昔ながらの木製の圧搾機で搾ったこだわりのボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボーで、香りが高くしっかりとした味わいをお楽しみください。プレミアムなヌーボーを味わいたい方に。
- 6. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー・ヴィエイユ・ヴィーニュ by シャトー・ド・セルシー アンヌ・ピカール 2018 750ml、2,900円**

1908年設立の100年を超えるシャトーで、ボージョレ地区で希少なシャトーの呼称を許された名門ワイナリー。全て女性の手造りで醸造されるこだわりのボージョレ・ヌーボー。フレッシュでありながら、オークの香りが力強く感じられる。古樹から収穫したぶどうで醸造し、より凝縮度の高いワインに仕上げられています。

**7. ラブレ・ロワ マコン・ヴィラージュ・ヌーボー by ドメーヌ・フィシェ 2018 750ml、2,900円**  
ボージョレ地区の北に位置する白ワインの産地マコネー地区。マコン・ヴィラージュで収穫されるシャルドネ種は質が高いとされています。その上質なシャルドネ種を100%使って造る、マコン・ヴィラージュは、新酒らしいフレッシュさの中に、しっかりした果実味がある爽やかな辛口の白ワインヌーボーです。

**8. ラブレ・ロワ ボージョレ・ヌーボー BIO by ファビアン・ロマーニ 2018 750ml、2,900円**  
厳選した良質なBIO栽培のぶどうのみで造った、非常に希少な「BIO」のボージョレ・ヌーボー。完熟ぶどうの手作業による選果を施し、除梗はせずに3時間かけての空圧方式の圧搾をします。自然酵母を挿入し、8日間のマセラシオン・セミ・カルボニック方式で醸造。著名な技術者「フィリップ・ド・メルリー氏」と協力し、深みがあり、タンニンが柔らかく、チェリーのようなワインに仕上がります。

**9. ラブレ・ロワ ポージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー2018 750ml、2,400 円**

今年も、長年ポージョレ地区を表現しているジョイス・デリマータ氏のラベルデザインで、ポージョレ地区の畑と、降り注ぐ月の光を表現しています。豊かな果実味、上質な柔らかさが感じられます。

**10. ラブレ・ロワ ポージョレ・ヌーボー ペットボトル2018 750ml、1,900 円**

軽量コンパクトで、環境にも優しいペットボトルタイプのヌーボー。ガラス瓶のヌーボーに比べ70%と軽量なので持ち運びに便利です(当社比)。カジュアルにヌーボーを楽しみたい方にお勧めです。

**11. ラブレ・ロワ ガメイ・スパークリング ロゼ2018 750ml、2,500 円**

ポージョレ・ヌーボーのぶどうと同じ、2018年に収穫するフランスポージョレ地区のガメイ種ぶどうを100%使ったスパークリングワインのヌーボーです。低アルコール(7.5%)で飲み心地の良い甘口です。ガメイの豊かな香りをお楽しみいただけるワインです。

**12. ラブレ・ロワ ポージョレ・ヌーボー 10L 木樽 2018**

できたばかりのフレッシュなポージョレ・ヌーボーを、手作りの10L木樽に詰めました。解禁日のパーティーを盛りあげます!

**13. アガミー ポージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー ボーボトル2018 500ml、1,800 円**

ポージョレ地方の伝統的なボーボトルのヌーボー。ポージョレ地方の大衆食堂Bouchon(ブション)ではワインが厚底の瓶に入れて提供されます。フランスの大衆食堂の気分を味わうことが出来るヴィラージュ・ヌーボーです。今年は、当社女性醸造家の久野清子が現地へ赴き、日本向けにブレンドを監修します。

**【飲食店様専用商品】**

**14. ラブレ・ロワ ポージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー・ヴィエイユ・ヴィーニュ 2018 750ml**

ヴィエイユ・ヴィーニュ(ぶどうの古樹)から収穫した凝縮味のある果実のみで仕込み、低圧力のろ過のみで仕上げたヴィラージュ・ヌーボー。ぶどう本来のしっかりとした味わいを楽しむことができる。

価格は参考小売価格(税抜)で、販売店の自主的な価格設定を拘束しません。



**ラブレ・ロワ ポージョレ・ヌーボー リッチ・プレス(青**

**ラブレ・ロワ ポージョレ・ヌーボー ロゼ・**

以 上

**山フラワーマーケットラベル) 2018**

**ハーフボトル(青山フラワーマーケットラベル) 2018**

(注1) 当

社調べ：n=18717 (ポージョレ・ヌーボーで、発売されたら買っていたいタイプは?)

【ご参考】ラブレ・ロワ社：[http://www.sapporobeer.jp/wine/winery/france/laboure\\_roi/index.html](http://www.sapporobeer.jp/wine/winery/france/laboure_roi/index.html)