

フランスワイン「ドメーヌ・デュ・タリケ」販売目標を上方修正 ～シーフードとの相性抜群というシンプルなコンセプトが支持獲得～

サッポロビール(株)は、今年4月10日に発売したフランスワイン「ドメーヌ・デュ・タリケ」の年間販売計画数を、2,000ケースから当初の5倍にあたる1万ケース(750ml×6本換算、ブランド計)に上方修正します。

この商品は、5アイテムすべて白ワインで発売しています。手に取りやすい価格帯でありながらそれぞれの個性が際立っており、牡蠣をはじめとしたシーフードとの相性が抜群です。近年フランスの新興ワイン生産地として注目が高まっているガスコーニュ地方のワインで、モザイクのように多彩で入り組んだ土壌から個性豊かなワインを産み出しています。しっかりとしたミネラル分を感じさせる味わいが特長です。

発売以来、フランスワインは飲みたいが手に取りにくいというお客様に、ご家庭で気軽にシーフード料理と合せて召し上がっていただけるよう、店頭でタリケに合う料理のレシピを紹介するなどの販促活動に取り組んできました。特に「タリケ クラシック」(注1)を中心として、「手軽に楽しめて、シーフードとも合う本格辛口フランスワイン」というコンセプトがお客様に受け入れられ、販売好調につながったと考えています。

今秋以降も牡蠣などのシーフードとの相性訴求を継続し、お客様がタリケワインと食とのマリアージュを楽しむシーンを創出していきます。

当社は、これからも様々な国のワインを幅広く提案することで、ワイン市場のさらなる需要拡大を目指します。

(注1) 参考小売価格1,000円(税抜)。フレッシュでフルーティーな、やや辛口の白ワイン。花や柑橘類、トロピカルフルーツの香り。軽やかでバランスが良く、ミネラル感も感じられる。

【ご参考】ドメーヌ・デュ・タリケ発売時リリース

http://www.sapporobeer.jp/news_release/0000021840/index.html



以上