

「ポリフェノールでおいしさアップの薫る赤ワイン」数量限定発売 ～オークチップによる豊かで深みのある香りを楽しめるワインが、 お求めやすい価格で登場！～

サッポロビール（株）は、「ポリフェノール／有機酸でおいしさアップのワイン」シリーズから、「ポリフェノールでおいしさアップの薫る赤ワイン」を、11月6日から全国で数量限定販売します。

この商品は2017年4月の酒税法改正にて、2018年4月より「オークチップ」(注1)を使用しても果実酒となるという法改正のもと製造されました。オークチップ使用により豊かで深みのある香りが特長の、香りまで楽しめるワインで、ポリフェノール成分を100mlあたり175mg含有した、国内製造ワインでは新たな価値訴求の商品です。ワインの製造工程でオークチップを使用することで、香りまで楽しめるワインをお求めやすい価格で実現しました。

「ポリフェノール／有機酸でおいしさアップのワイン」シリーズは、機能を分かりやすく伝える商品として、美容や健康意識の高い国内製造ワインユーザーを中心に好調に売り上げを伸ばしています。

ワインがぴったりのこの季節に、おいしいお料理と今しか味わえないこの商品を、ぜひお楽しみください。

(注1) オークの木片。

記

- | | |
|-----------|--|
| 1. 商品名 | ポリフェノールでおいしさアップの薫る赤ワイン |
| 2. 容量 | 1800ml (1ケース6本入り) |
| 3. 発売日、地域 | 2018年11月6日・全国 |
| 4. 参考小売価格 | 1,097円 (税抜)
※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。 |
| 5. 中味特長 | ・オークチップ使用による豊かで深みのある薫り。
・ポリフェノール成分を100mlあたり175mg含み、香りまで楽しめるワイン。 |
| 6. 販売計画 | 11,000ケース |

※サイトURL

http://www.sapporobeer.jp/wine/polyphenol_yuukisan/kaoru/



以上