

ボージョレ・ヌーボーを日本人向けにブレンド！ **～女性醸造家がフランスに赴き、現地で日本人向けにブレンドを監修～**

サッポロビール（株）は、日本人向けにブレンドを監修した「アガミー ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー ポーボトル 2018」を11月15日に発売します。この商品は、フランスに当社女性醸造家の久野靖子（くの やすこ）が赴き、監修を担当しました。当社の醸造家が現地でボージョレ・ヌーボーのブレンドを監修するのは、今回が初めての取り組みです。

この商品を製造するアガミー社では、より複雑で豊かなボージョレ・ヌーボーをつくるために、タンクで発酵させたワインの原酒をブレンドしています。今回、このブレンドの工程を当社の醸造家が監修することで、日本のお客様が楽しみやすいよう、香りの良さや風土を感じる深い味わいとともに、食事を引き立てるワインに仕上げました。

当社の女性醸造家が日本人向けにブレンドしたこの商品を、ぜひお楽しみ下さい。

記

【女性醸造家 久野靖子のプロフィール】

経歴：サッポロビール(株)に入社し、営業エリアマーケティングを経て国産ワイン商品開発・マーケティングを担当。フランスのボルドー大学醸造学部上級テイastingコース（D.U.A.D.）を修了後、同社岡山ワイナリー生産部に在籍し、日本ワイン「グランポレール」の醸造等を行う。

【女性醸造家 久野靖子のブレンドについてのコメント】

ブレンドのこだわり

風土やぶどうの個性、つくり手の想いを尊重することを大切にしました。まずは香りで原酒を選抜し、次に日本のお客様が楽しみやすいよう、食事を引き立てる酸味と渋味のバランス、コクが広がるワインになるようブレンドしていききました。また、ワインに馴染みの薄い方にも新酒の果実感、ガメイのおいしさ、ボージョレ・ヴィラージュの味わいの深みを感じていただけるよう、わかりやすさに配慮しました。飲みやすいワインに仕上がっていると思います。

商品のテイasting

輝きのある新酒らしい紫色のワイン。フランボワーズをはじめとする赤いベリー類やバナナを想わせる香りに、かすかにカシスやチェリーのニュアンスが重なります。口に含むと新酒らしいフレッシュな酸味と果実の甘い口当たりを感じます。酸味と渋味のバランスがよく、食前酒としても、食事と一緒にもお楽しみいただけます。

食事とのマリアージュ

ぜひ食事と一緒に楽しみいただきたいと思います。熟成過程をほとんど経ていない新酒の味わいはフレッシュでシンプルです。その特長に合わせた新鮮さを楽しむお食事をおすすめします。例えばチーズであれば長く熟成されたものよりもクリームチーズやカッテージチーズ等。一般的な生ハムなら熟成期間が短めのやわらかい味のもの。サラダチキンやサーモンのお刺身にお好みのドレッシングをかけたものでも合わせやすいと思います。

【商品について】

- | | |
|-----------|-----------------------------------|
| 1. 商品名 | アガミー ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー ポーボトル 2018 |
| 2. 容量 | 500ml |
| 3. 発売日、地域 | 2018年11月15日・全国 |
| 4. 参考小売価格 | 1,800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

- ・ボ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(ポーボトル)に入れて提供されます。この商品は、伝統的なポーボトルのヌーボーです。フランスの大衆食堂の気分を味わうことができます。
- ・鮮やかなルビー色。ラズベリーの香り。バランスの良いフルーティな味わいが楽しめます。ガメイ種のもつフレッシュな果実味や滑らかさを味わうことができます。



以上