

忘れてませんか？「父の日」。
おいしい！で伝える感謝の気持ち、応援します。

おいしい理由がある・本当においしい食べ物をお届けする、フェリシモの食のブランド『CHOU CLUB[シュークラブ]』は、家族のために奮闘してくれるお父さんへ日ごろ伝えにくい「ありがとう！」の気持ちを「おいしい！」で伝える厳選ギフトの数々を、特設サイトでご紹介しています。6月1日よりワイン発祥の地とされる「グルジア（ジョージア）」産の、ユネスコ無形文化遺産に登録された伝統製法で造られためずらしいワインを新たに加え、みなさまの「父の日」を応援します。

◆厳選したおいしい！で応援する「父の日」特設サイト >>> <http://www.feli.jp/s/pr150601/1/>
※お申し込み締め切り:2015年6月7日(日)

いつも言えない気持ちを込めて

Father's Day

WEB限定 / 産地直送 / 送料込み

お申し込み締め切り: 2015年6月7日(日)



・世界最古のワインの地から グルジアワイン サペラヴィ陶器ボトル
1本 ¥4,610(+8% ¥4,978)送料込み
グルジアワイン(果実酒)750ml×1本
アルコール度数 / 13.5%
・商品の詳細 >>> <http://www.feli.jp/s/pr150601/2/>



13.5% やや甘口

黒く見える濃い赤色。
素朴な土のぬくもりを感じさせるような味わいです。

※クヴェヴリ製法とは、卵型の土製容器の中でぶどうを発酵熟成させる伝統的製法。

(ユネスコ無形文化遺産に登録)

古くからぶどうの産地であり世界のワイン発祥の地とされる「グルジア（ジョージア）」では、8千年前以上前からワインが造られ、クレオパトラもその味を楽しんだと言われます。グルジアの原種のぶどうサペラヴィ種で醸造されており、黒く見える濃い赤色、凝縮した赤いチェリーの様なフルーティーさ、大自然を感じさせる土の香りにしっかりとしたタンニンが感じられる赤ワインで、荒削りだけれど素朴なレンガを思わせる味わいです。「Qvevri(クヴェヴリ)」とは陶器のかめで、そのかめごとセラーの床土に埋めることで温度を一定に保ち貯蔵する伝統的製法で、2013年にユネスコ無形文化遺産に登録されています。お父さんへの感謝の気持ちを、歴史を超えた深い味わいに込めて贈りませんか。

◆そのほかの厳選「父の日」ギフトをピックアップ

・はらわたまでおいしい新鮮さが自慢 愛媛のイワシ丸干し

1セット ¥3,370(+8% ¥3,639)送料込み

セット内容/うるめいわし生丸干 15尾×4串(60尾)

・商品の詳細 >>> <http://www.feli.jp/s/pr150601/3/>



愛媛県愛南町は黒潮海流が太平洋から宇和島に流れ込んでくる最初の分岐点にあたり冬でも暖かく、複雑なリアス式海岸が育むイワシの豊かな漁場です。創業70年、イワシを知り尽くした「武久海産」の丸干し一筋の職人が、水揚げ後30分以内の鮮度の良いイワシのみを直接確認し買い付けて、その日のうちに加工します。毎回イワシの状態を見ながら塩を入れる時間や量を決め、内臓までえぐみが少なく丸ごと食べてもおいしくなるようにていねいに仕上げています。鮮度にこだわった生干しなので、カリカリではない程よいしっとりさを残し、イワシ本来のうま味を損なわずに干物のよさも兼ね備えています。

・純米吟醸「父の日おとうさんありがとう」ラベル

1本 ¥2,730(+8% ¥2,948)送料込み

清酒 純米吟醸 720ml1本(ブルー瓶) 製造元/三宅酒造

アルコール度数/15度

・商品の詳細 >>> <http://www.feli.jp/s/pr150601/4/>



平成23年24年度全国新酒鑑評会 金賞受賞の但馬杜氏(タンバトウジ)が手造りで「米洗い」から「しぼり」にまで丹念に醸した純米吟醸酒。酒をしぼるときにゆっくりと圧力かける圧搾製法で得られる、華やかな香りや繊細な味わいが魅力。やや辛口で、香味ある味わいとキレのよいのど越しで、冷酒か常温でお召しいただきたいフェリシモオリジナルのお酒です。

■ 『フェリシモ・シュークラブ』について

おいしさの理由がはっきりしている、こだわりの食材や食品を生み出されている生産者と食す人の接点を進化させることを目指しています。

『フェリシモ・シュークラブ・マルシェ』は、“6つの約束”を宣言しています。

1. スタッフが足を運び「おいしい！」と感じたものだけをお届けします。
2. イメージやネームバリューにとらわれず、「おいしい理由」を明確にします。
3. 毎日のおうちごはんを豊かにする、驚きのポイントや楽しみ方もご紹介します。
4. 作り手＝職人さんのこだわりや思いを、極力そのままにお伝えします。
5. 食品や食材が持つにおい、味わい、食感を、豊かに表現しお届けします。
6. 大切な「食の未来」を、生産者の方々やお客さま参加型で、ともに創っていきます。

・ウェブサイト >>> <http://www.felissimo.co.jp/s/pr150601/5/>

■ 商品のご注文・お問い合わせ

0120-055-820 (通話料無料)

0570-005-820 (通話料お客さま負担)

(受付時間：月曜～金曜/午前9時00分～午後5時)

※携帯電話など「0120」を利用できない場合は、「0570」で始まる番号をお使いください。

※お客さまからのお電話は、ご注文の内容を確認・記録するために録音させていただいております。

※「0570」通話料は20秒につき10円(税別)がかかります。

※PHS・一部のIP電話ではご利用できない場合があります。

◆ 本件に関するお問い合わせ先

株式会社フェリシモ 本社広報部 (吉川・中島・市川)

TEL. 078-325-5700 FAX. 078-325-5116

e-mail: press@felissimo.co.jp

株式会社フェリシモ 東京広報 (石井)

TEL. 03-3402-5230 FAX. 03-3402-5231

e-mail: tko@felissimo.co.jp

— 会社概要 —

社 名：株式会社フェリシモ

本 社 所 在 地：〒650-0035 神戸市中央区浪花町59番地

代 表 者：代表取締役社長 矢崎和彦

創 立：1965年5月

事 業 内 容：自社開発商品をカタログやウェブサイトにて全
国の生活者に販売するダイレクトマーケティング事業