

お鮨のためだけに造られた特別なロゼ・シャンパーニュ

ソラ・ミレジム・ロゼ

SORA Millesime Rose

8月3日（月）発売

株式会社フィラディス（本社：神奈川県横浜市、CEO：石田大八朗）は、2026年8月3日（月）より、鮨店専用シャンパーニュ「SORA Millesime Rose（ソラ・ミレジム・ロゼ）」を発売いたします。

SORAは、シャンパーニュ地方の敏腕醸造家に参画いただき、お鮨とのマリアージュのためだけに誕生した限定生産のロゼ・シャンパーニュです。ピノ・ノワールの聖地であるグランクリュ・ブジー産のブドウを100%使用し、お鮨と奏でる至高のマリアージュを完成させました。

「SORA（そら）」の由来

SORAは日本語の「空（そら）」を意味します。無限に広がる空に国境はなく、遠く離れたフランスと日本を永遠につないでいます。

アルチザンの情熱と、鮨職人の研ぎ澄まされた技が織りなす味わいは、大空の如く無限の可能性を秘めています。そんな想いを込めて、このロゼ・シャンパーニュは「SORA」と名付けられました。

それは単なるマリアージュを超えた、食文化の芸術的な融合の象徴。空のように壮大で深く、優美で心躍る味わい。心を解き放つような余韻とともに。

SORAを構成する3つの要素

1. ピノ・ノワールの優位性

煮切り醤油と脂を受け止める「厚みと旨味」

鮨コースにおいて、ワインが直面する最大の壁は「煮切り醤油」と「魚の脂」です。

白ブドウ（シャルドネ等）主体の鋭角な酸とミネラルは、繊細な白身には合致するものの、中盤以降のマグロや脂の乗ったネタに対してはテクスチャーが相反し、弾かれてしまうリスクがあります。

SORAが「ピノ・ノワール100%（ブラン・ド・ノワール）」を選択した理由は、黒ブドウ特有の骨格にあります。ピノ・ノワール由来のじんわりとしたアミノ酸の旨味と、丸みを帯びたふくよかなテクスチャーは、醤油の持つ旨味・塩味・酸味のバランスと完璧に同調します。

赤身魚のコクや、大トロの脂に対しても、ワインが弾かれることなく、重さを優しく包み込みながら流し去る、圧倒的な包容力を発揮するのです。



2. グランクリュ・ブジーのテロワール

マグロの血肉と共鳴する「鉄分との同調」

シャンパーニュ地方の中でも、ピノ・ノワールの聖地として名高い特級村（グランクリュ）ブジー。この地のブドウが持つ最大の特徴は、豊かな果実味に加え、土壌由来の力強いミネラルと「鉄分のニュアンス」を備えていることです。

鮪において、マグロの赤身や一部の光物が持つ「鉄っぽさ（血の風味）」は、合わないワインと衝突すると、強烈な生臭さを引き起こすタブーの領域です。

しかし、ブジー産ピノ・ノワールが持つ洗練された鉄分とミネラルは、魚の鉄分と衝突するのではなく「同調（シンクロ）」します。特有の鉄っぽさを不快な要素から「極上の旨味」へと軽やかに昇華させ、海と大地のミネラルが結びつくことで、驚くほど透明感のある長い余韻を生み出します。

3. ドサージュによる緻密なチューニング

シャリとネタをつなぐ「五味の架け橋」

シャンパーニュの最終的な味わいを決定づけるドサージュ（糖分添加）。SORAは幾度にもわたる実験の末、「7g/L」という絶対的な数値を導き出しました。

これはワインを甘くするためのものではありません。鮪を構成する「シャリの酸味・甘味」、ネタの「塩味・旨味・苦味」という五味を、ワイン側から迎えに行くための「架け橋」としての役割を果たします。

完全にドライなゼロ・ドサージュでは、鮪の持つ繊細な甘み（車海老やイカ、煮切り醤油の甘み）を覆ってしまい、寄り添うことができません。

7g/Lのドサージュは、鮪の甘味の方向性と完璧に合致し、かつ赤酢のシャリの強いアミノ酸とも見事に拮抗する、奇跡の均衡点なのです。

妥協なき職人魂の共鳴

職人的醸造家クリストフ・コンスタン

「完璧な一貫」を追求する鮪職人のように、シャンパーニュ造りににおいて一切の妥協なく品質を追い求める醸造家、クリストフ・コンスタン。

シャンパーニュ屈指の数々のワイナリーで醸造責任者を歴任し、抜本的な改革を実施。品質を著しく向上させ、人気メゾンに押し上げたことで世界的な注目を集めました。2019年にはブジーの有名メゾンに招かれ、さらなる高みへ到達しています。

SORAの開発にあたっては、クリストフ自らプロジェクトに参画。フランスへ鮪を空輸し、実際に鮪と合わせながら何度も試飲と改良を重ね、この一本を完成へと導きました。

彼の緻密な設計力と卓越した感性が、「お鮪のためだけ」という前代未聞のコンセプトを、グランクリュのテロワールによって見事に形にしました。



商品概要

ワイナリー名：	SORA ソラ
ワイン名：	SORA Millesime Rose ソラ・ミレジム・ロゼ
ヴィンテージ：	2021年
産地：	シャンパーニュ、グランクリュ「ブジー」
品種：	ピノ・ノワール100%
熟成：	オーク樽82%、ステンレスタンク18%、熟成37ヶ月
参考上代：	30,000円（税抜）
対象：	全国の鮪店様限定

フィラディスの理念

株式会社フィラディスは、2003年の創業以来、稀少性の高いオールドヴィンテージワインを日本に輸入するとともに、250を超える世界各地の優良ワイナリーの正規代理店として、選び抜かれた価格以上に価値のあるワインを日本にご紹介しています。更に、2019年にはオリジナルブランドである『Because, ワインシリーズ』を発売。2021年にはワインセラーブランド『フォルスタージャパン』を買収するなど、ワインライフを充実させる包括的な事業展開を目指しています。

『日本に成熟したワイン文化を根付かせる』という企業理念のもと、これまで以上に幅広い方々に美味しいワインをお届けするために、新しい時代を創るような革新的な取り組みを積極的に行ってまいります。

会社概要

会社名： 株式会社フィラディス Firadis Ltd.

所在地： 〒220-0012 神奈川県横浜市西区みなとみらい3-3-3 横浜コネクトスクエア11階

ホームページ： <http://firadis.co.jp/>

株式会社フィラディス 広報 浅原

TEL: 045-222-8871 FAX: 045-222-8776 MAIL: firadis_pr@firadis.co.jp