

プロセッコ DOC の優良店コンクール「Mese del Prosecco DOC 2023」

日本初のプロセッコバー「マルティノッティ」が 販売数・金額・席効率すべてで 1 位を記録

世界で最も多く飲まれているスパークリングワイン「プロセッコ DOC」。今夏に行なわれたレストラン・小売優良店コンクール「Mese del Prosecco 2023」（プロセッコ月間 2023）の結果発表と表彰式が12月18日に行なわれ、2023年8月の1カ月間で314本を販売した「マルティノッティ プロセッコ バー&カフェ」（東京・日本橋。以下、マルティノッティ）が優良店・総合1位として表彰されました。コンクールにおける評価指標である「総販売本数」、商品ごとに異なる販売価格と本数を乗じた



「販売金額」、店内席数による「販売効率」の3指標すべてにおいてマルティノッティは1位を記録。総合2位は「アンジェロコート東京」（東京・目白）、3位は小売店部門1位の「ENJI WINE CLUB」（神戸）が受賞しました。

生産量世界一のイタリアンスパークリングワイン

プロセッコとは、イタリア北部のヴェネトとフリウリ-ヴェネツィア・ジューリアの2州で造られるワインで、そのほとんどはスパークリングワインであり、フレッシュさと軽快さイタリアや欧州内外でも高く評価されています。主に平野部で栽培されるブドウからなる「プロセッコ DOC」はその爽快感や親しみやすさが魅力で、6億本をはるかに超える生産量はフランスのシャンパーニュやスペインのカバといった有名スパークリングワインの2倍を超え世界最大。世界で最も親しまれているスパークリングワインと言えます。



PROSECCO DOC

ITALIAN GENIO



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO UE REGULATION NO. 1308/2013

過去最多の 195 店が参加した 4 年振りの優良店コンクール

このプロセッコ DOC の普及と品質保護を担う生産者団体「プロセッコ DOC 保護協会」（本部＝イタリア・ヴェネト州トレヴィーゾ）は日本における本格的なプロモーション活動を 2017 年にスタート。このキャンペーン「プロセッコ月間」は同年に始まり今年が 6 回目で、料飲店・小売店コンクールとしての開催はコロナ下を挟んで 4 年振り。今年是全国から過去最多となる 195 店が参加しました。また、このキャンペーンの対象商品となるプロセッコは 21 ブランド、40 アイテムを数え、期間中に消費されたプロセッコの総本数は 4426 本に上りました。

ご参考資料：プロセッコ月間結果発表（プロセッコ DOC 保護協会日本語サイト）

<https://proseccodoc.jp/mesedelprosecco/>

販売本数、金額、席効率に 1 位に加え、取り扱い品目数も専門店ならではの 26 品で最多

2020 年 5 月に日本初のプロセッコバーとしてオープンしたマルティノッティは、コロナ下におけるキャンペーンでも 2020 年、21 年に「SNS 賞」を受賞するなど、積極的にプロセッコの普及に努めてまいりました。

開業以来初めてコンクール形式での開催となった今年、14 ブランド 26 アイテムのプロセッコを揃え、専門店としてプロセッコのある日常をさらに強く発信。料飲店部門と小売店を合わせた総合部門におけるすべての集計（販売本数・取扱金額・販売効率）で 1 位を記録しました。

また、日頃よりプロセッコを用いたカクテルレシピの開発やカクテルブックを発行するなど、外食・中食双方に向けてプロセッコの普及活動を行っております。



プロセッコを使ったカクテルのレシピ開発も行なっている。写真はマルティノッティのシグネチャーカクテルでプロセッコ DOC 保護協会 HP にも掲載されている「SPUMA CREMA BRUNA」（ラズベリーとエスプレッソのプロセッコカクテル）

2 位のアンジェロコート東京は、イタリア南部のシチリアにフォーカスしたレストラン。食前や食中、結婚式の乾杯酒としてプロセッコを積極的に提供しました。また 3 位の ENJI

WINE CLUB は日本初のリーファークワイン（定温コンテナで厳密に温度管理されたワイン）専門の会員制ワインショップ。さまざまな販路と手法による展開により、小売部門で販売本数・売上ともに 1 位を記録しました。

表彰された 3 店には、副賞として 2024 年にプロセッコ生産地を訪ねる研修旅行への招待が予定されています。

MARTINOTTI Prosecco Bar & Caffè (マルティノッティ プロセッコ バー&カフェ)

世界で最も多く飲まれているイタリアのスパークリングワイン「プロセッコ」に特化した日本で初めてのプロセッコバー。ホテルバーや各種レストランなどを経験し、酒類・飲料専門誌への寄稿もするバーテンダーの長嶋宏明が2020年5月にオープンし、常時50種類におよぶプロセッコのラインアップのほか、カクテルやウイスキー、食事メニューも充実しています。

所在地 103-0003 東京都中央区日本橋
横山町 4-9 birth 1 階
電話 050-5800-2802 (火曜定休)
URL <https://prosecco.tokyo>
席数=14 (カウンター7、テーブル7)
開業日=2020年5月8日

**代表 長嶋宏明について**

2020年5月に<MARTINOTTI Prosecco Bar & Caffè>を開業。プロセッコに関する情報発信やカクテル創作を務めているプロセッコ DOC のアンバサダー。山の上ホテル、フォーシーズンズホテル椿山荘東京でバーテンダーとしての基礎を積み、その後ホテル・レストラン業界専門誌「HOTERES」(週刊ホテルレストラン)の記者、マーケティングコンサルタントを経て2005年より広尾のバー<THE PLACE>、2007年から2014年まで静岡県長泉町の美術館・レストランなどの複合文化施設<クレマチスの丘>でレストラン事業部長を務めました。2019年7月にマルティノッティ株式会社を設立。プロセッコバー開業後は店舗運営の傍ら、プロセッコを使ったカクテルのレシピ開発やオンライン書籍『Cocktail DOC | Prosecco Cocktails』の執筆・編集なども行なっています。

