

白鶴酒造がオーガニックワインの販売を開始
エシカル消費意識の高まりに応え、
スペイン産・イタリア産の2ブランド展開
～自社充填により気軽に楽しめる小容量ボトルも～

白鶴酒造株式会社は、スペイン産の「ヴィヴァラ オーガニック」と、イタリア産の「フェウドアンティーコ」の2ブランドのオーガニックワインを10月18日に発売しました。

近年、エシカル消費意識や健康志向、ちょっといいものを楽しみたいという志向の高まりとともに、オーガニックワインの人気も高まっています。当社でもオーガニックワインをラインアップに加えることで、お客様のニーズにお応えします。

「ヴィヴァラ オーガニック」は、オーガニックワインをもっと気軽に楽しんでいただけるよう、国際的な食品安全マネジメントの規格「FSSC22000」認証の自社工場 で 240ml のボトルに充填しました。「フェウドアンティーコ」は、「同 エントリー-BIO 赤」がイタリア最高権威のワインガイドブック「ガンベロロッソ 2020」で最高賞を受賞するなど、高い評価を受けています。



ヴィヴァラ オーガニック (赤・白)

フェウドアンティーコ・シリーズ (赤・白)

▼商品情報サイト

https://www.hakutsuru.co.jp/product/wine/others_wine/

▼いい白鶴ネットショップ

<https://www.e-hakutsuru.com/category/1104060>

■ ヴィヴァラ オーガニック

商品名	ヴィヴァラ テンプラニーリョ オーガニック	ヴィヴァラ アイレン オーガニック
		
産地	スペイン ラ・マンチャ地方のワインを国内充填	
容量	240 ml	
参考小売価格 (消費税別)	350 円	
タイプ	赤(ミディアムボディ)	白(やや辛口)
ぶどう品種	テンプラニーリョ 100%	アイレン 100%
アルコール分	13.0度	12.0度
飲用温度	14~16℃	10~12℃
香り	フレッシュなブルーベリーやチェリーの香り	フルーティなアロマ
味わい	豊かな果実味と酸とのバランスが良く繊細で優しい味わいで、滑らかなタンニンの軽い口当たりが特長	口当たりは軽くて快くフレッシュ。バランスの取れた酸味が口の中に広がる

■ フェウドアンティーコ

商品名	フェウドアンティーコ エントリー-BIO 赤	フェウドアンティーコ エントリー-BIO 白	フェウドアンティーコ プレミアムBIO 赤	フェウドアンティーコ プレミアムBIO 白
				
産地	イタリア アブルッツォ州キエイティ県			
容量	750 ml			
参考小売価格 (消費税別)	1,590 円	1,590 円	3,000 円	2,190 円
タイプ	赤(フルボディ)	白(やや辛口)	赤(ミディアムボディ)	白(やや辛口)
ぶどう品種	モンテプルチャーノ 100%	ペコリーノ 100%	モンテプルチャーノ 100%	ペコリーノ 100%
アルコール分	13.0度	13.0度	13.5度	13.5度
飲用温度	18℃前後	12℃前後	18℃前後	10℃前後
香り	赤い果実の香りとしミレの香り	フルーティで柑橘系や桃、トロピカルな香り、エレガントなフローラルな香り	レッドチェリー、キイチゴやベリー系の香り	洋ナシ、林檎、スパイシーなニュアンス、アーモンドの香り
味わい	フルボディでしっかりと構成され、柔らかくよく溶け込んだタンニンが特長	豊かで調和のとれた味わいで余韻も長い	果実味とフレッシュな酸味。しっかりとしたタンニン。フレッシュで持続的な余韻	バランスの取れた酸味で、果実味が溶け込んだ味わい。余韻も長い
その他	2018 v.t. イタリア最高権威のワインガイド、『ガンベロロッソ2020』で最高賞(トレビッキエーリ)受賞		野生酵母発酵。無濾過充填	野生酵母発酵。無濾過充填

■ 一般のお客様からのお問い合わせ先

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL : 078-856-7190 (休祝日を除く月~金 9:00~17:00)

白鶴ホームページ : <http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>

白鶴酒造株式会社 〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号

担当 総務人事部 広報室 植田・大岡

TEL : 078-822-8901 FAX : 078-822-1456 e-mail : koho@hakutsuru.co.jp