

飲食店専用商品

「シャトー・メルシャン 甲州淡紫（あわしむらさき）」をリニューアル ～リニューアルとともに販売エリアを全国に拡大～

メルシャン株式会社（社長 横山清）は、エリア限定飲食店専用商品「シャトー・メルシャン 甲州淡紫（あわしむらさき）」を2015年ヴィンテージ発売とともにリニューアルし、4月26日（火）より発売します。また、販売エリアを首都圏から全国へ拡大します。

日本産ブドウ100%で造る日本ワインは、ワイン市場全体に占める規模はまだ小さいものの、ブドウの品質向上や造り手の技術向上、醸造設備の充実により、高く評価される機会が増えています。日本ワインの中でも「甲州ワイン」への取り組みは盛んで、日本のブドウで初となるO.I.V.（国際ブドウ・ワイン機構）への醸造用品種登録を2010年に実現し、国際的な取り組みも進んでいます。

「シャトー・メルシャン 甲州淡紫」は、「和食」と「甲州」の相性を徹底的に追求したワインであるとともに、日本の食をよりおいしく豊かにし、日本で暮らす人々がワインを飲む機会をもっと増やしたいという想いを込めた特別なワインです。和食の世界無形文化遺産への登録や日本を訪れる外国人の方のインバウンド消費の増加など、今後も和食への関心が高まることを見据え、発売8年目を迎えた今年、積み重ねてきた「同 甲州淡紫」の持つ価値をさらに広く全国に伝える時期と判断し、全国発売に至りました。

●開発経緯

「10年後、和食とともに甲州ワインが当たり前のように飲まれている」ことを目標とし、2009年2月にスタートした「新甲州プロジェクト」より誕生しました。

首都圏の情報発信力の高い和食業態の飲食店でお取り扱いいただき、「同 甲州淡紫」が持つ「和食に合い、和食を演出する」というコンセプトでお客様に感動体験をお届けし、「和食+ワイン」という新しい食のスタイルを広げるムーブメントを起こす、その出発点になることを目指し発売しました。

●「シャトー・メルシャン 甲州淡紫 2015」

日本固有のブドウ品種甲州の持つ柑橘系のすがすがしい香りと、果皮由来の煮詰めたフルーツのような味わいを併せ持つ、和食のおいしさを引き立てる味わいを目指しました。

そのためにこれまでの「同 甲州淡紫」より醸し（かもし）原酒の比率を上げ、より厚みを味わえるようになりました。

この商品は冷やすことで爽やかな味わいとなり、食材の繊細さを引き立てます。さらに、時間とともに温度が少しずつ上がるにつれて、「甲州」の果実味と優しい苦味が花開き、煮物や焼き物などのうまみと調和します。

このように二つの異なった味わいを併せ持つことで、和食のコース料理でも1本のボトルで楽しむことができます。

「同 甲州淡紫」は和食の最高の引き立て役になります。



メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

記

1. 商品名・色・アルコール	「シャトー・メルシャン 甲州淡紫 2015」・白・11.5%
2. 容量・容器	750ml・びん
3. カテゴリー分類	果実酒
4. 発売日	4月26日（火）
5. 発売地域	全国
6. 価格	オープン価格

以上

（お客様お問い合わせ先）

キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部 メルシャンお客様相談室（フリーダイヤル）0120-676-757
キリンホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp/> *ホームページから商品画像を取得できます。