

2017年7月4日

各位

株式会社ドウシシャ

**世界初！(※)清酒酵母で醸造したフランスワイン 7/10 発売
きょうかい酵母×南仏シャルドネの和食に合う繊細なワイン**

株式会社ドウシシャ(大阪本社：大阪府中央区、代表取締役社長：野村 正幸)は、世界で初めて(※)清酒酵母を使って醸造したワイン『Levure No.9(ルヴュー・ニューメロ・ヌッフ)』(750ml 瓶・フランス産)を2017年7月10日に発売します。

※当社調べ



ルヴュー No.9 ボトル画像

近年品質が大きく向上し、国内および海外でも人気再上昇中の清酒市場。

品質の高い地酒銘柄が続々と世に広まる一方、スパークリングや低アルコールなどの女性をターゲットにした清酒が次々とヒットしています。

このたびドウシシャでは、30年以上日本へブルゴーニュワインを紹介してきた老舗ドメーヌと共同で、清酒酵母を使ったワインを開発し、「ルヴュー No.9」が誕生しました。

数々の清酒品評会で金賞を獲得してきた、きょうかい酵母の横綱と呼ばれる「きょうかい9号酵母」(清酒用乾燥酵母901号)を使用し、ブルゴーニュの名だたる有名メゾンからも熱い注目を集めている、南フランス“リムー”の高地で育ったシャルドネを醸造した清酒酵母ワインです。

ほのかな吟醸香に、洋梨や柑橘系のフルーツの香りが、ミネラル感とスパイス程度の若干の樽香とあいまって、心躍る魅惑的なアロマが広がります。

また、これまでピュリニー・モンラッシェやシャブリで経験を積んだ、女性醸造家アメリー・フェヴレならではの繊細で優しいワインは、和食と切っても切れないハーモニーを生みだします。

前例のない清酒酵母ワインは、これまでにない和洋の食の架け橋となると考えています。とくに、お刺身、寿司、天ぷら、おでん、焼鳥、お漬物などあらゆる日本の料理とお試しいただきたいワインです。

【商品のポイント】

- ・いままでになかった“旨み”を引き出すフランスワイン
- ・和食とワインの本当のマリアージュを追求
- ・和の食卓にも合うパッケージデザインを採用

【商品概要】

名称	: ルヴュー No.9
内容量	: 750ml
原産国	: フランス
販売開始日	: 2017年7月10日
参考小売価格	: 1,500円(税別)
ケース入数	: 12本
JANコード	: 4549813823667
ボトル形状	: ブルゴーニュ型ボトル、スクリューキャップ
想定されるマーケット	: 和料飲店、和食に合うワイン提案

【会社概要】

商号	: 株式会社ドウシシャ
代表者	: 代表取締役社長 野村 正幸
所在地	: <大阪本社> 〒542-8525 大阪府中央区東心斎橋 1-5-5 <東京本社> 〒108-8573 東京都港区高輪 2-21-46 <東京本社第1ビル> 〒140-0011 東京都品川区東大井 1-8-10
設立	: 1977年1月
資本金	: 49億93百万円

URL : <http://www.doshisha.co.jp/>

※プレスリリース記載の情報は、発表日現在の情報です。

※内容は予告なしに変更されることがございますので、予めご了承くださいませようお願い申し上げます。

【本製品に関するお客様からのお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ お客様相談室

Tel : 0120-104-481

【本プレスリリースに関するお問い合わせ先】

株式会社ドウシシャ 食品・酒類事業部

担当 : 松田 浩実

Tel : 03-6408-5587