

**山梨ヌーヴォー “マンズワイン 新酒 2017” 予約注文受付開始！
「酵母の泡」シリーズ 初の赤のスパークリングワイン、
「リュナリス」シリーズ 初の新酒の2種を新発売！**

キッコーマン食品株式会社は、今年収穫される国産葡萄で造る“日本ワイン”の新酒“マンズワイン 新酒 2017”の予約注文受付を、8月31日まで実施します。

今年は、日本ワインでは数少ない「キューヴ・クローズ（シャルマ）」方式（*1）による本格スパークリングワイン「酵母の泡」シリーズから、今年収穫した山梨県産マスカット・ベリーA種で造る初めての赤のスパークリングワイン「酵母の泡 ルージュ 2017」と、山梨県産の高品質な葡萄を100%使用したプレミアムな「リュナリス マスカット・ベリーA プリムール（*2）2017」を数量限定でお届けします。



■酵母の泡 ルージュ 2017

<タイプ>赤・発泡・辛口 渋み：軽い

<使用葡萄>山梨県産マスカット・ベリーA種 100%

<飲み頃温度>6~8℃

<特徴>山梨県産のマスカット・ベリーA種から造った赤ワインを、耐圧タンク内でじっくりと二次発酵させる「キューヴ・クローズ」方式で造るスパークリングワインです。酵母が造り出す長く続くきめ細かい泡、柔らかな酸味と新酒特有の甘い香りが調和する、さわやかな味わいが特徴です。



■リュナリス マスカット・ベリーA プリムール 2017

<タイプ>赤・辛口 渋み：ほどよい

<使用葡萄>山梨県甲斐市産マスカット・ベリーA種 100%

<特徴>醸造責任者の武井千周が自ら畑を廻り厳選した山梨県甲斐市産マスカット・ベリーA種から、深みのある色調でしっかりとした味わいのワインを造ります。フレッシュで華やかな香りと、ほどよい渋みが特徴の赤ワインです。

(*1)「キューヴ・クローズ (シャルマ)」方式とは、スパークリングワインを造る製法のひとつです。密閉したタンク内で酵母による二次発酵の際に出る炭酸ガスをそのままワインに溶け込ませる製法です。複雑な香りときめ細かくなめらかな泡を生みます。

(*2) プリムール (primeur) とは、フランス語で「初めての」または「一番目の」を意味する言葉です。一般的にワインの「新酒」の意味に使われています。

(注) 上記の予約注文締め切り日 (8月31日) は、お客様より当社へのお申し込み締め切り日であり、一般のお客様は、発売後、小売店店頭などで通常の商品同様にお買い求めいただけます。

記

1. 品名及び内容量、価格

(単位：円 消費税別)

品名	内容量	希望小売価格
		1本あたり
酵母の泡 ルージュ 2017	720ml びん	1,600
リュナリス マスカット・ベリーA プリムール 2017	720ml びん	1,600

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

2. 予約注文締切日 2017年8月31日 (木)

3. 発売時期 (解禁日) 2017年11月3日 (金)

4. 発売地域 全 国

5. 消費者お問い合わせ先 キッコーマンお客様相談センター TEL 0120-120358

以上