

2021年4月30日  
イオンリテール株式会社

GW「外出自粛」「巣ごもり需要」×「レストランワインをおうちで」=新たなおいしさ提案  
**感染症拡大下出荷減のレストラン向け\*ワイン「イオン」75店舗で販売！**



イオンリテール南関東カンパニー（支社長：取締役 常務執行役員 浜口 好博）は、巣ごもり需要で好調なワイン分野において、ワイナリーさま応援とお客さまへ新たなおいしさの提案をします。日本ワイン生産量1位の山梨県のワイナリーと連携、感染症拡大で出荷が滞るレストラン向けのワインを東京・神奈川・千葉・山梨の「イオン」75店舗で4月29日（祝・木）より販売します。

～レストラン向けワインが平時の半減へ。今期のワインの仕込みにも影響～

新型コロナウイルス感染症拡大において、山梨のワインのうちレストラン向けのワインは、お取引先さまによると外出自粛などの影響で平時の半分程度の出荷量と影響を受けていると伺っております。

その結果、ワインが滞留し醸造用のタンクが空かず、今期のワインを仕込める量が減少し、来年以降長期にわたって供給量が減少するという問題に直面しています。

～レストラン用ワイン「イオン」初となる本格展開。大型連休期間で2,400本販売～

一方で、小売りの食品分野は飲食店の営業自粛要請などを受け、「巣ごもり」需要が増大し伸長しています。ワインも同様に「家飲み」需要が拡大しており、当社のワイン全体の売上高は、平時の1割増とご支持をいただいています。

そこで当カンパニーでは、レストラン向けワインを過去最大規模で仕入れさせていただき販売することとしました。これにより、ワイナリーの支援の一助を担うとともに店舗のお客さまには、「おうち」にしながらレストランで提供されるワインのおいしさをご提案いたします。

～飲みやすさとブドウの「果実感」を併せ持つワイン。お手頃価格でご提供～

今回販売するレストラン向けワインは、主にイタリアンや日本ワインバーなどで提供されるワインを展開します。「甲州」「マスカットベリーA」という山梨ワインを代表するブドウ品種を使用し、原料のブドウはもちろん発酵や熟成過程にもこだわった逸品です。

また、店舗販売では、調理や提供などのコストがレストランと異なることから、手軽にお求めいただける価格でご提供します。

当カンパニーではこうした商品のほか、イオン直輸入ワインも豊富に品揃えし、大型連休での「家飲み」需要や母の日の食卓にのぼるこだわりワインを提案してまいります。

※レストランやバーなど主販路のほか、一部通販や専門店でも扱っています。

### 【商品概要】

商品名：「いろ 甲州」

規格：750ml

価格：本体価格1,700円(税込1,870円)

販売期間：4月29日(木)～5月9日(日) 11日間

販売数量：1,200本

特徴：酸味豊かな種である「甲州」を製造段階で厳選。華やかな香りを生かすため、約2週間かけて低温発酵しました。その後2か月間のバトナーージュ（攪拌）を実施。酵母の旨味を引き出しています。また、収穫日に酵母の異なる4仕込みのタンクをアッサンブラージュ（ワイン原酒のブレンド）することにより、華やかな香り、「甲州」種特有の甘苦い味わいを表現した逸品です。料理はさっぱりとした和惣菜やマリネがおすすめ。



### 【おすすめマリナーージュ】

真鯛の松皮造り



白身魚の天ぷら



湯葉



シーフードマリネ



アクアパッツァ



ボンゴレピアンコ



商品名：「いろ ベーリーA」

規格：750ml

価格：本体価格1,700円(税込1,870円)

販売期間：4月29日(木)～5月9日(日) 11日間

販売数量：1,200本

特徴：色付きの良い健全な「マスカットベリーA」種を仕込みの段階で厳選しました。発酵中盤で温度を30℃まで上昇させて色素の抽出を図ります。その後、香りの蒸散を防ぐために温度を20℃以下に抑え、熟成を行いました。早生、晩生の「ベリーA」数種をアッサンブラージュすることにより、優しくチャーミングな香りと多層的な味わいに仕上げました。料理は和食によく合います。ベリー系の香りと柔らかなタンニン、果実味豊かな味わい。



### 【おすすめマリナーージュ】

焼き鳥 (タレ・塩)



肉じゃが



茄子の煮浸し



カツレツ



チキンソテー



ベスカトーレ

