

各 位

スペインシェリー「ペマルティン オロロソ」新発売のご案内

国分（株）〔会長兼社長・國分勘兵衛、本社・東京都中央区〕は、スペインシェリーの新商品「ペマルティン オロロソ」を1月30日（木）より発売いたします。

記

1. コンセプト

シェリーは、スペインバルのブームにより2010年以降輸入量が増加しています（※1）。

当社では2012年11月、「ペマルティン」の新ラインアップとして「フィノ」と「アモンティリヤード」を発売し、堅調に推移しています。このような市場環境を踏まえ、辛口（ドライ）のシェリーの中でも最も人気が高いタイプの1つとされている「オロロソ」を新たにラインアップに加えることと致しました。

※1 シェリー対日輸出量2012年実績 前年比105.3%（シェリー委員会調べ）

2. 商品概要

ペマルティン オロロソ

- ・原産国/格付 スペイン/ヘレスD. O.
- ・ブドウ品種 パロミノ
- ・味わい 辛口
- ・希望小売価格 2,000円（税抜）
- ・容量 750ml
- ・特長 酸化熟成タイプのシェリー。

スペインのワイン法上最低3年の熟成が必要ですが、5年以上の熟成を経ています。

色は琥珀色からマホガニー色。アロマティックで豊かな香りです。

殻を開けたばかりの新鮮なクルミを想わせる甘い香りが広がります。

繊細なコクと深みのある味わいです。



以 上