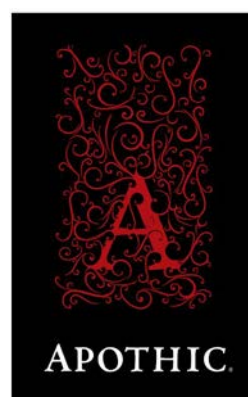


NO. 7
2020年2月4日

アメリカ・カリフォルニア州の「E & Jガロワイナリー」所有ブランド
スパークリング「アンドレ」、全米No.1 赤ワイン※「アポシック」を今春発売
— 2/12~14 開催「スーパーマーケット・トレードショー」でお披露目！ —

国分グループ本社（株）〔本社：東京都中央区、会長兼CEO：國分勘兵衛〕は、今春4～5月に発売予定のアメリカ・カリフォルニア州のスパークリングワイン「アンドレ」と、全米No. 1赤ワイン※「アポシック」、それぞれ2アイテム、計4アイテムを、2/12～14開催の「スーパーマーケット・トレードショー（会場：幕張メッセ）」でお披露目いたします。



1. 生産者情報・商品コンセプト

スパークリングワイン「アンドレ」と、赤ワイン「アポシック」は、いずれも1933年にアメリカ・カリフォルニア州で創業したE & Jガロワイナリーが所有するブランドです。同社は創業以来家族経営の企業で、世界90ヶ国以上に約1200万ケースを輸出しています。カリフォルニア州モデストに本社を置き、自社所有及び長期契約畑は8000haに達している企業です。

<アンドレ>

アンドレは、「誰もが手にとりやすい価格で、高品質なスパークリングワイン」というコンセプトから誕生しました。ちょっとした日々のプチ贅沢に、いつでも、どこでも、誰でもお楽しみいただけます。

<アポシック>

13世紀のヨーロッパでは、ワインのブレンドや貯蔵をしていた場所を“Apotheca”と呼び、神聖な場所として崇められていました。この“Apotheca”からインスパイアされ誕生したアポシックは、長年世界中のワイン愛好家から親しまれており、特にアポシック・レッドはアメリカ国内で最も売れている赤ワイン※として絶大な人気を誇ります。

※出典：IRI 2019年7月28日までの過去52週データ：アメリカ国内販売全ワインカテゴリーSKU別売上金額

2. 商品概要

<アンドレ>

商品名： アンドレ・ブリュット 白
品種： フレンチ・コロンバード63%、バーガー26%、
その他11%
味わい： やや辛口
内容量： 750ml
希望小売価格： 1,300円（税別）
商品コメント： 熟したりんごと洋ナシのフレーバーにほのかな蜂蜜と
柑橘類の香りが重なり合った、喉越し爽やかな味わい
のスパークリングワインです。キリッとしたやや辛口の
味わいに、フレンチ・コロンバードから生まれるしっか
りとした果実感は、あらゆる食事のシーンに最適です。



商品名： アンドレ ロゼ
品種： バーガー51%、ジンファンデル16%、
グルナッシュ10%、モスカート8%、その他15%
味わい： やや甘口
内容量： 750ml
希望小売価格： 1,300円（税別）
商品コメント： イチゴやラズベリーのフレーバーにほのかな蜂蜜と洋
ナシの香りが重なり合った、爽やかで柔らかい口当た
りのやや甘口スパークリングワインです。赤系果実の
アロマティックな香りとしっかりとしたブドウの果実
感をお楽しみ頂けます。



<アポシック>

商品名： アポシック・レッド 赤
品種： ジンファンデル主体、カベルネ・ソーヴィニヨン、
シラー、メルロー、プティ・シラー、テロルデゴ、その他
味わい： フルボディ
内容量： 750ml
希望小売価格： 2,000円（税別）
商品コメント： 全米で売上金額No. 1※の赤ワイン。滑らかな口当
たりに、熟したブラックベリーやプラムの芳醇な香り
が広がり、シルキーなタンニンとほのかなスパイスの
アロマが感じられます。複雑で豊かな香りに溢れ、し
っかりとしたコクがあり、フィニッシュにはバニラや
モカのアロマが印象的です。



商品名： アポシック・インフェルノ 赤
品種： カベルネ・ソーヴィニヨン、ジンファンデル、
メルロー、プティ・シラー、その他
味わい： フルボディ
内容量： 750ml
希望小売価格： 2,200円（税別）
商品コメント： ウイスキー樽で60日間熟成させた濃厚カリフォルニア赤ワイン。口当たりはなめらかでコクがあり、ブラックベリーやプラムの香りに、メープルやバニラ、焦がしたスパイスの風味が重なり合います。適度な酸に、完熟果実の味わいと樽のバランスが見事に調和し、余韻も長く感じられます。



3. 発売日

2020年4～5月（予定）

◆商品・販売に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）マーケティング開発部 開発二課 電話：03-3276-4125
〒103-8241 東京都中央区日本橋1-1-1

◆報道・取材に関するお問い合わせ

国分グループ本社（株）経営企画部 広報課 電話：03-3276-4121
〒103-8241 東京都中央区日本橋1-1-1 Mail：info01@kpost.kokubu.co.jp