

フランスのワイナリーと共同開発で造るワインテイスト飲料、 『ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ』新発売

エノテカ株式会社(本社:東京都港区、社長:黒木 誠也)は、ワインテイスト飲料市場におけるフランスのリーディングカンパニーのドメーヌ・ピエール・シャヴァン社と共同開発したアルコール度数 0.1%未満のワインテイスト飲料『ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ』を7月1日※¹から全国で販売します。

『ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ』は、原材料にオーガニック栽培の高品質なシャルドネを使用するとともに、保存料・亜硫酸塩・化学製品は使用せず、各種オーガニック認証やハラル認証を取得した品質にこだわった商品です。ワインテイスト飲料の製法として主流の「脱アルコール法」ではなく、ピエール・シャヴァン社が先駆的に導入した、発酵が始まらないよう低温で管理する製法「非発酵法」を採用しました。スキンコンタクト※²よりシャルドネの香りを最大限引き出し、シャルドネ由来の天然酵母や高品質なオークを使用することで、発酵工程を行わないにも関わらず、限りなくシャンパーニュを意識した香りとお味を実現しました。カロリーは、グラス一杯(100ml)13キロカロリーと通常のワイン※³の約5分の1以下に抑えました。

ラベルは、商品名の「JOYEA ORGANIC」を中央に配置しオーガニック飲料であることを訴求するとともに、“ジルベール・エ・ガイヤール インターナショナル・チャレンジ※⁴ 金賞”のロゴマークを配置しました。商品名は、フランス語で「喜び」を意味する“JOIE”、「楽しい」や「喜ばしい」を意味する“JOYEUX”を組み合わせた「JOYEA」とすることで、人生や生活の中の”喜び”となるような商品を目指しています。環境に配慮した FSC 認証紙を使用するとともに、キャップシールはジップタイプで開栓しやすい仕様です。

※1:一部先行発売を行います。

※2:ブドウを破碎後、ジュースに果皮や種を一定時間低温で漬け込むこと。

※3:一般的なワイン 100ml あたり約 70 キロカロリーとして試算。

※4:1989年に設立された、国際的なワイン専門誌『GILBERT & GAILLARD』が主催するコンテスト。



ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ

■アルコール度数 0.1%未満

■シャルドネ本来の味わいと樽や酵母由来の複雑さによって、シャンパーニュの風味を目指したワインテイスト飲料です。

近年ノンアルコール市場は、世界的にあえてお酒を飲まない“ソバーキュリアス”と呼ばれる人々が増えており、今後もさらなる市場の拡大が想定されます※5。

日本においても、消費の価値観や生活スタイルの変化を踏まえ、性別や年代にかかわらず「自分のペースでゆとりとお酒を楽しむ」「シーンに合わせて自分にとって適切な飲み物を選ぶことで生活を豊かにする」ことを志向するお客さまが増えています。当社は、そのような志向を持つお客さまをターゲットとし、さらにワインラヴァーのお客さまも納得できる味わいを求め、本分野で数々の商品開発の実績を持つ、フランスのドメーヌ・ピエール・シャヴァン社とワインテイスティング飲料の開発に3年前から取り組んできました。

当社初のワインテイスティング飲料『ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ』を通じて、さまざまな人々の状況や場面における飲み方の選択肢を拡大し、より幅広いお客さまへワインのあるライフスタイルを提案します。

※5:IWSR 調べ“No-and Low-Alcohol Strategic Study 2021”

【商品概要】

商品名	ジョエア・オーガニック・スパークリング・シャルドネ
ワイナリー	ドメーヌ・ピエール・シャヴァン
ヴィンテージ	なし
容量	750ml
種類	発泡白
味わい	中心が銀色に輝き、全体的には淡黄の色調。主に白い花、青リンゴ、洋ナシのフレッシュでいきいきとした香りがあり、柑橘系の果物やバターの香りと調和している。 繊細かつクリーミーな泡が口いっぱいに広がり、 その後に柑橘系の果物のニュアンスのある非常にフレッシュな余韻が続く。
税込価格	1,512 円(税抜価格 1,400 円)
商品詳細	
アルコール度数	0.1%未満※6
生産地	フランス
賞味期限	製造後 5 年。バックラベルに記載。
製造法	非発酵法※7
タイプ	スパークリングタイプ
甘味	オフドライ
添加物	保存料、亜硫酸塩、化学製品の不使用
オーガニック認証他	日本有機 JAS 認証、フランスエコサート、ハラル認証
受賞歴	発売に先駆け、ジルベール・エ・ガイヤール インターナショナル・チャレンジで金賞を受賞。

※6:原料ブドウに天然微量成分としてアルコールが含まれていることに由来しています。

※7:発酵が始まらないよう低温で管理しながら、ブドウ果汁とその他原材料を混ぜ合わせることで製造する方法。

【ドメヌ・ピエール・シャヴァン社】

マティルド・ブラシャン氏 (CEO 兼オーナー) とファビアン・グロス氏 (ワインメーカー兼オーナー) の2人が「革新的な飲料を生み出し世界中の消費者のニーズに適応する」という哲学のもと、2010年に立ち上げたワイナリーです。マティルド・ブラシャン氏はフランス・シャンパーニュ地方出身で、大手シャンパーニュ・メゾンで働いていた経歴を持ちます。ファビアン・グロス氏はフランス国立農学研究所でワイン醸造学を修め、WSET[®] 最難関の Level4 ディプロマの資格を持つことから、知識に裏打ちされたブレンド技術を有し、本商品の高いクオリティの実現に繋がっています。 ※8: ロンドンに本部を置く世界最大のワイン教育機関



↑ マティルド・ブラシャン氏 (CEO 兼オーナー: 写真左) とファビアン・グロス氏 (ワインメーカー兼オーナー: 写真右)

ドメヌ・ピエール・シャヴァン	
所在地	フランス・ラングドック地方 ベジエ近郊
販売国	世界 40 カ国以上で販売
販売実績	世界各国の星付きレストランをはじめ、一流ホテルやノーベル賞授賞式の晩餐会で提供された実績あり。現在売上の 4 割をワインテイスティング飲料が占める。
受賞歴	イギリスのライフスタイルマガジン「Lux Life」誌にて、2020 年フランス最優秀ワインテイスティング飲料生産者に選出。

エノテカ株式会社 東京都港区南麻布 5-14-15 電話: 03-3280-6388 (代表)

【ニュースリリースに関するお問合せ】

エノテカ株式会社 電話: 03-3280-6572

アサヒグループホールディングス株式会社 広報部門 電話: 03-5608-5126