

My Wine Clubより 4冠金賞シャンパーニュ & 高評価カバ & 新登場ロゼ入り！ 三大銘醸地のスパークリング8本セット 第13弾

ヨーロッパ伝統国のスパークリングを厳選した豪華セットを新発売

公式WEBサイト：<https://mywineclub.com>

株式会社ベラーナ（本社：埼玉県上尾市／代表：安野 清）が展開するワイン専門通販「My Wine Club（マイワインクラブ）」より、WEBサイト及びカタログ夏号にて、夏のプチ贅沢に最適な「4冠金賞シャンパーニュ & 高評価カバ & 新登場ロゼ入り！三大銘醸地のスパークリング8本セット 第13弾」を新発売しました。



気温が上昇し始め、徐々に暑い夏の季節が近づくと飲みたくなるのが、喉にしゅわっと爽快感を与えてくれるスパークリングワイン。「My Wine Club」からは、そんな夏に味わうのにぴったりな「4冠金賞シャンパーニュ & 高評価カバ & 新登場ロゼ入り！三大銘醸地のスパークリング8本セット 第13弾」が新登場。本セットは、ヨーロッパ伝統国より厳選した、8本合わせて金賞総獲得数15個のスパークリングセット。4冠金賞のシャンパーニュや瓶内二次発酵製法のカバ、My Wine Clubで大人気の辛口スパークリング「ジョージ・15世」のロゼなどが入った豪華な内容です。種類が豊富なため、シチュエーションやその日のお食事に合わせてお楽しみいただけます。

■ 瓶内二次発酵製法「カバ」

スペイン北東部・地中海沿岸のカタルーニャ地方のぶどうで主に造られているスパークリングワイン。「瓶内二次発酵方式」は、その品質とコストパフォーマンスの高さで、世界的な人気を誇っています。

ワイン生産者ホセ・ラベントスがベネデス地方固有の品種でシャンパーニュの技術を応用し、1872年にカバを誕生させました。カバとはカタルーニャの言葉で、“洞窟”や“地下蔵”を意味します。



ベラーナグループでは、“お客様の衣食住遊を豊かにする商品やサービスの提供”という経営理念の下、今後も専任ソムリエとスタッフで世界16か国以上から厳選した美味しいワインをお客様へお手頃価格で提供し続けてまいります。



4冠金賞シャンパーニュ&高評価カバ&新登場ロゼ入り！
三大銘醸地のスパークリング8本セット 第13弾

■ URL :

https://mywineclub.com/products/detail.html?prod_id=NE260-7794623-0-1

■ 容量 : 750ml×8本

■ 価格 : 8,800円 送料無料

■ 特長 : 4冠金賞シャンパーニュ・高評価カバ・新登場ロゼ入りのヨーロッパ伝統国より厳選したスパークリングセット。8本合わせて金賞総獲得数15個の豪華な内容となっています。

シャンパーニュ・ルイ・バランクール・ブリュット
(ACシャンパーニュ/白・辛口・発泡)

ぶどう品種 : ピノ・ノワール60%、シャルドネ40%

合う料理 : ツブ貝のクリーム煮、

エビとカニのサラダ パルサミソース

特長 : とても軽い発泡性で黄金色。わずかにアーモンドを燻したようなニュアンスを持つレッドベリーの香りです。



ジョージ・15世・ロゼ
(ヴァン・ムスー/ロゼ・中辛口・発泡)

ぶどう品種 : テンブラニーリョ100%

合う料理 : イチゴなどのフルーツサラダ マヨネーズ和え、

白身魚のカルパッチョ フルーツドレッシング

特長 : レッドチェリーやラズベリーの香りのほか、アーモンド風のスパイスも感じられる一本。



ピッチーニ・プロセッコ
(DOCプロセッコ/白・辛口・発泡)

ぶどう品種 : グレーラ100%

合う料理 : あさりの酒蒸し、ホタテ貝のムース

特長 : ピーチの香りにレモン風味があり、かすかにフルーティな香りも。心地よい泡が酸と果実味を引き立て、心地よい舌触りです。



マバンダ・カバ・ブリュット・ナチュレ
(DOCカバ/白・極辛口・発泡)

ぶどう品種 : マカベオ、パレリャーダ

合う料理 : シーフードサラダ、チーズとトマトの

ミルフィーユ オリーブオイルソース

特長 : 柑橘系の香りにピーチ風の甘い香り、ナツティな風味も感じられます。



パソス・デ・オロ・カバ・ブリュット・ナチュレ
(DOCカバ/白・極辛口・発泡)

ぶどう品種 : マカベオ、パレリャーダ

合う料理 : クルミとリンゴのサラダ、

スモークサーモン

特長 : まとまりある酸味と果実味の中に、心地よい泡の舌触り。後口に軽い渋味があり、イースティな味わいを印象づけます。



ルッチ・エクストラ・ドライ
(白・辛口・発泡)

ぶどう品種 : グレーラ、ヴェルドウツツ、シャルドネ

合う料理 : 白身魚のカルパッチョ、トマトと

チーズをオリーブオイルで

特長 : 青リンゴ、ライム、メロンソーダ風の香り、木の実や干し草のスパイシーさも。



フィンカ・エル・レホネオ・スパークリング
(白・辛口・発泡)

ぶどう品種 : マカベオ100%

合う料理 : フルーツサラダ、エビのカクテル

特長 : アンズ、レモンの香りに、かすかにヨーダのニュアンス。すっきりと飲みやすい仕上がりです。



メゾン・ジャン・ベキュー
(ヴァンムスー/白・辛口・発泡)

ぶどう品種 : アイレン

合う料理 : カニやタコのアンティパスト、スモークサーモンとズッキーニのサラダ

特長 : 柑橘フルーツの香りに、香草や樹脂の風味。果実からの甘味を泡が抑えて、すっきりした余韻です。



「My Wine Club」の特長

1. 世界16カ国のワインを現地買付け直輸入
2. ソムリエとスタッフがすべて監修・厳選
3. お客様第一主義、お声を大切にしている取り組み

世界16カ国！現地買付けにより中間マージンカット！



スタッフが直接現地ワイナリー等と交渉を行い、買付け。通常の仕入れで発生する中間マージンがカットでき、高品質のワインを格安にお届けすることができます。直接生産地に赴いているので、日本の市場にあまり出回らない傑作をご紹介します。また、味の確認はもちろん、気候、風土、土壌や、ぶどうの木の状態なども確認し、ワイナリーでの品質管理・保存状態なども厳しくチェックしています。



専属ソムリエ監修！ダブルフィルターで厳選！



碩本 修二

岩佐 知草

Wソムリエによる監修

マイワインクラブスタッフが仕入れたワインを、専属ソムリエが1本1本テイスティング。お客様にご紹介するワインは、すべて専属ソムリエとスタッフによって厳選しています。

碩本修二（せきもとしゅうじ）氏

日本のワインレストランの草分け的存在「ミスター・スタンプス・ワインガーデン」のオーナー・ソムリエ。ワイン情報誌執筆や講演などで活躍される、フランス料理からワインの世界に進んだ、ワイン界の重鎮。

岩佐知草（いわさちぐさ）氏

My Wine Clubで9年以上のバイヤー歴を持ち、フランス・イタリア・ニューワールドなど様々な国の仕入れで活躍するJSA認定ソムリエ。

お客様第一主義

「マイワインクラブ」ではお客様第一主義を掲げ、日々寄せられるお客様のお声の一つ一つに目を通させていただき、お声を真摯に受け止めるとともに、商品やサービスに活かせるよう努めています。

またワインがお客様のお手元に届くまで、二つの温度帯と湿度管理により自社倉庫での徹底した貯蔵環境の管理を行っています。





My Wine Club



My Wine Club夏号

- 創刊 1999年
- 取扱商品数 約 2,700 (コース・単品含む)
- カタログ発行 年 3 回 (季刊)
- 購入方法 WEBサイト：<https://mywineclub.com/>
電話：0120-559-950 <受付時間 9：00～21：00>
- インスタグラム https://www.instagram.com/mywineclub_official/



公式HP



Instagram



公式LINE

会社概要



- 会社名 株式会社ベルーナ
- 代表 代表取締役社長 安野 清
- 所在地 埼玉県上尾市宮本町4番2号
- 企業サイト <https://www.belluna.co.jp>
- 事業内容 総合通販事業・化粧品健康食品事業・グルメ事業・ナース関連事業・データベース活用事業・呉服関連事業・プロパティ事業・その他の事業