

**「フランチャコルタ」のパイオニア
イタリア『ベルルッキ』と日本における独占販売契約を締結**



酒類分野に強みを持つ伊藤忠食品株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長執行役員：高垣 晴雄 以下：当社）は、イタリア フランチャコルタのパイオニアである「グイド・ベルルッキ社」（以下：ベルルッキ）との間で、日本における独占販売契約を締結いたしました。

イタリア・ロンバルディア州のフランチャコルタ地方にて 1961 年に醸造家フランコ・ジリアーニ氏（現ベルルッキ会長）が貴族グイド・ベルルッキとともにイタリアで初めて、瓶内二次発酵（トラディショナル製法）でスパークリングワイン「フランチャコルタ」を醸造したのがベルルッキです。1995 年に、「フランチャコルタ」はイタリア・スパークリングワインの中で初めてイタリアワイン法の最高峰 統制保証原産地呼称（D.O.C.G）の認定を受けました。厳しい規定を守って造られる品質の良さは、「フランチャコルタの奇跡」と呼ばれるほど、イタリアでは高級ワインの名声を得て高く評価されています。このたび当社は、スパークリングワインの市場が全世界的に伸長するなか、日本国内での販売強化を目的として、ベルルッキと契約をいたしました。

「フランチャコルタ」は、シャンパンよりも長い熟成期間（シャンパン最低 15 か月、フランチャコルタ最低 18 か月）による深みと完熟したぶどうの使用により、飲み飽きすることのないフルーティーで柔らかな味わいが特徴です。

ベルルッキは、彼ら自身が生み出したその伝統を守りつつ、リーディング・カンパニーとして「フランチャコルタ」の普及活動を積極的に行っています。1962 年にはマックス・ロゼというイタリア初の瓶内二次発酵（トラディショナル製法）のスパークリング・ロゼも生み出しています。

当社は、2017 年 11 月よりベルルッキを百貨店及び外食ルート向けから販売を開始し、日本におけるブランドづくりに取組み、今後も酒類分野において、新しい「価値」の提供をめざしてまいります。

■代表商品

商品名	ベルルッキ'61 ブリュット	ベルルッキ'61 ナチュール 2010
		
希望 小売価格	4,500 円（税抜）	7,800 円（税抜）
商品 特長	<p>【原産国】イタリア 【ブドウ品種】シャルドネ 90%、 ピノ・ネーロ 10% 【内容量】750ml 【アルコール度数】12.5%</p> <p>【味わい】 香り高く爽やかでエレガントな香り。口当たりはまるやかでバランスがよく、アペリティフ（前菜）からお食事を通してずっと楽しむことができるワインです。</p> <p>【特徴】 フランチャコルタが世の中に誕生した年（1961 年）をラベルに冠しています。60 年代の潑刺としたスタイル、のびやかな気分を彷彿とさせるこのワインはアペリティフ以上のものをアペリティフに求める粋人好みのワインです。</p>	<p>【原産国】イタリア 【ブドウ品種】シャルドネ 80%、 ピノ・ネーロ 20% 【内容量】750ml 【アルコール度数】12.5%</p> <p>【味わい】 クリーミーで豊かな泡。表情豊かで複雑な香り。口に含むと鮮やかな酸味がはっきりと感じられ、余韻がきわめて長く、味わいの変化とバランスを楽しませるワインです。</p> <p>【特徴】 瓶での熟成が他の'61 シリーズは 24 か月以上のところ、ナチュールは 5 年（60 か月）以上もの歳月をかけられます。また澱抜き後、通常のワインは糖分を加えるところ、このワインは糖分を加えないため、ピュアなフランチャコルタのニュアンスを心ゆくまで楽しんでいただける、愛好家向きのワインです。</p>

■商品一覧 ※発売予定 2017 年 11 月

商品名	内容量 (ml)	希望小売価格 (税抜)
ベルルッキ '61 ナチュレ 2010	750	7,800 円
ベルルッキ '61 ブリュット	750/375	4,500 円/3,200 円
ベルルッキ '61 ロゼ	750	4,700 円
ベルルッキ '61 サテン	750	4,700 円
ベルルッキ キュヴェ・インペリアーレ ブリュット	750/375	4,000 円/3,000 円
ベルルッキ キュヴェ・インペリアーレ マックス・ロゼ	750	4,200 円

■ベルルッキ 会社概要

- ・会社名：Guido Berlucchi &C. SpA
(グイド・ベルルッキ社)
- ・創立：1955 年
- ・所在地：Piazza Duranti, 4 25040 - Borgonato di Corte Franca (BS), Italy
- ・事業内容：ワインの製造・販売



以上

【リリースに関するお問い合わせ先】

伊藤忠食品株式会社 経営企画本部 経営企画部 IR 広報チーム 平
TEL：03-5411-8512 MAIL：s-taira@itochu-shokuhin.co.jp