

いつもよりちょっと贅沢な食卓のワイン

 商品特長 

1 国産ワインにおける『C』の位置づけ

『C』は、日常ワインユーザーがいつもよりちょっと贅沢をする…そんな感覚で選んでいただくワインです。

手頃な価格とワンクラス上の品質の追求を実現。

家庭料理に旬の彩（いろどり）を添えるワインとして、お客様の期待にこたえます。

■中～低価格品分類

中価格
ワイン 971円

A

1種類のぶどうを75%使用した、品種の特徴を十分に味わえるワイン

準低価格
ワイン 700円

C

- ・使用ぶどう品種は裏ラベル表示
- ・家庭料理との相性を優先したブレンドこだわりワイン

低価格
ワイン 388円

B

- ・複数のぶどう品種ブレンドにより、手頃な価格で親しみやすい味わいを提供

2 商品構成

名 称	テイスト	使用ぶどう品種	容量・販売価格
〈軽やか赤〉	ライトボディ	カベルネ種、ピノ・ノワール種ぶどう使用	720ml 700円
〈ふくよか赤〉	ミディアムボディ	カベルネ種ぶどう使用	720ml 700円
〈まろやか白〉	やや甘口	リースリング種ぶどう使用	720ml 700円
〈きりっと白〉	やや辛口	シャルドネ種、リースリング種ぶどう使用	720ml 700円

ワインと料理の相性学を科学的に論じた当社独自の「ピタピタ理論」に基づき、日本の季節、日本の食材、日本の家庭料理に合わせて選ぶことのできる4アイテムを揃えています。

C 使用ぶどう品種の特長

カベルネ・ソーヴィニヨン Cabernet Sauvignon

伝統的にボルドーで栽培され、最適地とされているがほかの地域でもはっきりとその個性を示す。香り豊かでタンニンが豊富、長期熟成に耐える。若いうちは色はきわめて濃くて強烈な赤に色づき、黒ずぐりや胡椒を思わせる香りにシナモンやヒマラヤ杉のような香りが混じった鼻をさすアルマがあり、粗削りになりがちで、タンニンに富み、味わい深く、腰も強い。

このワインは寿命が長く、年々質が向上する。

栽培地域はどんどん広がっており、ヨーロッパ、南北アメリカ、南アフリカ、オーストラリアなどで栽培される。

ピノ・ノワール Pinot Noir

ブルゴーニュのコート・ドールとシャンパーニュにおいては、その秀逸性を表わす。色は重すぎたり暗すぎたりすることはめったになく若々しく、イチゴや野性のチェリーやおしつぶした果実のアロマ、成熟してくるとしなびた果実の香りや動物の匂いさえ思わせるブーケとなる。

味はカベルネ種より酸味が強いが、タンニンに乏しく長く尾を引く果実風味があって優雅である。近年カリフォルニア、オレゴン、オーストラリアにおいて栽培成功例がある。

リースリング Riesling

強い個性を持つ品種でドイツ、フランスを初め、現在では全世界の生産地で栽培されている。

このワインはその繊細さとさっぱりした趣を備えている。味ははっきりしており、上品で酸味とアルコールのバランスも見事にとれている。

若いうちは花の香りが豊かで熟成に伴い複雑な要素のさまざまな香りを呈する。果汁は酸味が強いので熟成に向き長い時間とともに品質が向上してくる。

シャルドネ Chardonnay

ブルゴーニュとシャンパーニュにおいてその高貴さを表す。近年、カリフォルニアとオーストラリア各州において成功をおさめた。

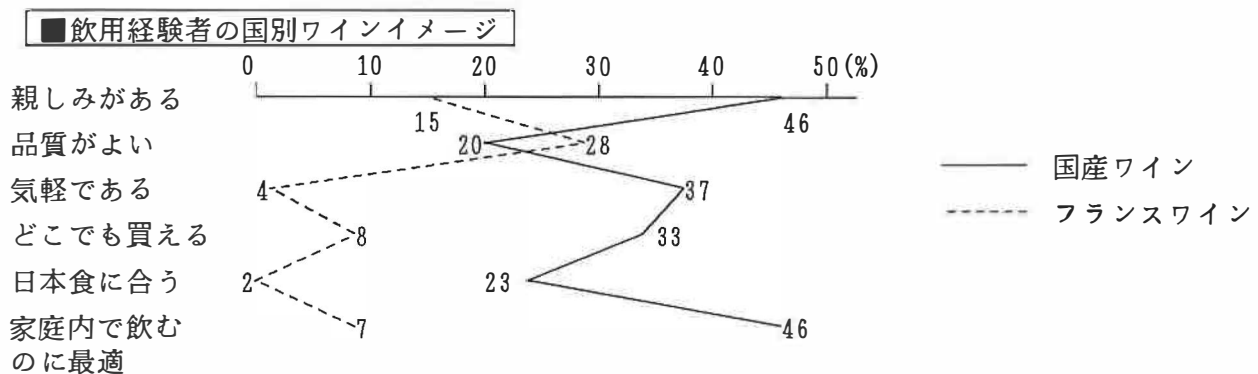
ワインは火打ち石によって生ずる香りと表現される特徴的な広がりのある香りで、酸味とこくのある味で熟成すると黄金色になり、香りもトロピカル、蜂蜜のような甘い香り等、方酵さが増す。世界一の辛口ワインと評される。

3 市場投入の背景

待望の国産テーブルワイン『C』

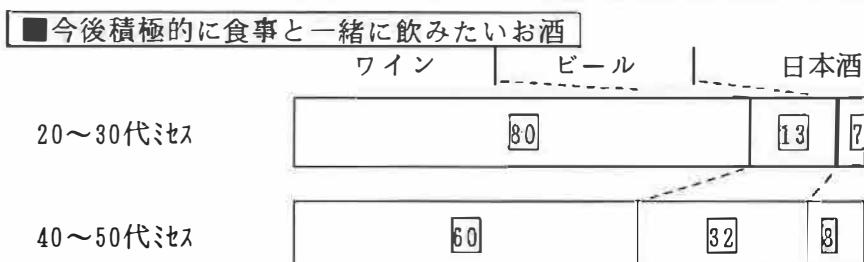
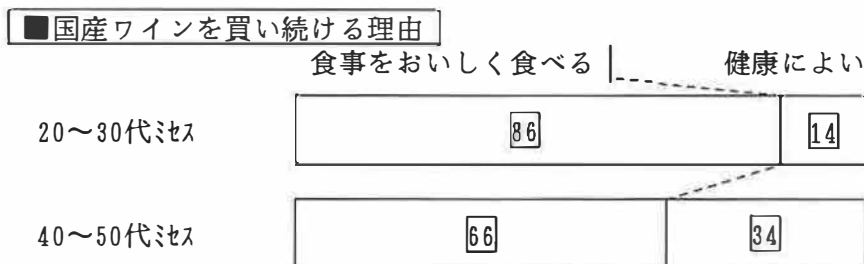
国産ワイン=日本の食に合うワイン

ワインユーザーの多くは、国産ワイン・輸入ワインというくくりでイメージを抱いています。輸入ワインにない国産ワインの魅力は、身近で気軽であること、家庭で飲むワインとして全国どこでも買うことができる、そして日本食に合う…というところです。



ワインを買い続ける理由は「食事をおいしく食べる」ため

ジャストターゲットである650～800円前後の国産ワインを定期的買い続ける主婦ユーザーに聞いたところ、4人中3人が食事をおいしく食べるためと理由を挙げました。また、今後食事と一緒に飲むお酒としても、7割がワインは最適と考えており「C」のコンセプトが、同価格帯ワインユーザーのニーズそのものであることが裏付けられました。



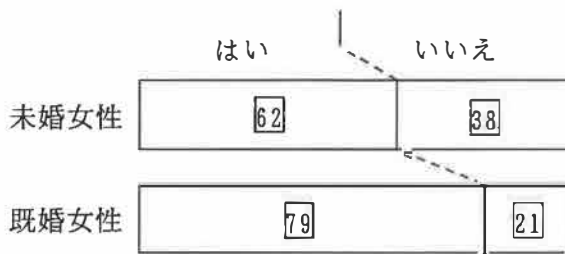
当社調べ

旬菜には、『 C 』

主婦の8割は旬のものをよく食べています。また、同価格ワインユーザーもネーミングに魅力を感じており、主購買層の主婦をターゲットとするCは、まさに旬を楽しむ食卓を彩るワインといえます。

さらに、中味にも少しこだわり、ぶどう品種を表示しました。いつもよりちょっと贅沢…そんな気分で選ぶテーブルワインです。

■旬のものを良く食べる



ポーラ文化研究所調べ

■日常の献立で旬を意識する

※同価格ワインユーザー対象



当社調べ

期待の高まるネーミングで店頭アピール力も大

ネーミングそのものに好感度あり！

- ・名前は素敵
- ・C という文字・響きがよい
- ・名前からおもしろそう
- ・飲んでみたいという気持ちになる

「旬」ワードにも魅力度あり！

- ・季節感を感じる
- ・旬ということで国産なら飲んでみたい
- ・“旬”に弱いので新商品ならのんでみておいしければ続ける

味わいにも期待のふくらむネーミング

- ・名前から何にでも合いそうな感じがする
- ・さっぱりした感じで口あたりよさそうな手軽な感じ
- ・甘味があって口当たりよさそう

同価格帯ワインユーザー対象
当社アンケートより



4

仕様書

容量・荷姿	7 2 0 ml×1 2 本				
パッケージ	ボルドー型透明瓶、 紙ラベル、コルク栓、 1 2 本段ボール入 ※裏ラベルに適温表示				
価格体系 (消費税抜き)	生販 本 511円 函 6,132円	卸 557円 6,684円	小売 700円 8,400円		
単品サイズ (mm)	胴径 高さ 75.6 × 286				
外形サイズ (mm)	縦 横 高さ 329 × 248 × 229				
重量 (Kg)	本 1,130g	函 14.26Kg		パレット積載	1 0 函×4 段(4 0 函)
コード	発注コード J A Nコード S D Pコード				