

**若手醸造家が手がけた“新感覚”のクラフトスパークリングワイン第二弾！
「メーカーズレシピ スパークリング ウィズ ピール」新発売
～2021年も『カジュアルスパークリング』でワイン市場のさらなる間口拡大を目指す～**

メルシャン株式会社（社長 長林道生）は、若手醸造家が手がけた“新感覚”のクラフトスパークリングワイン「メーカーズレシピ」シリーズから、第二弾となる「メーカーズレシピ スパークリング ウィズ ピール」を3月2日（火）より全国で新発売します。

当社は「飲みやすく・買いやすく・使いやすい、気軽に多様なシーンで楽しめるスパークリングワイン」という、付加価値のある新たなカテゴリとして『カジュアルスパークリング』を提案しており、2020年間の販売数量は前年比161%を達成しました。なかでも2020年6月に新発売した「メーカーズレシピ スパークリング ウィズ ホップ」は、「ホップ」と「ワイン」の新感覚のおいしさで若年層を中心に多様なシーンで楽しまれ、ワイン市場の間口拡大に貢献しています。

「メーカーズレシピ」シリーズは、メルシャンとキリングループの技術をコラボレーションさせたクラフトスパークリングワインです。今回発売する「メーカーズレシピ スパークリング ウィズ ピール」は、ワインに柑橘のピール(果皮)を浸漬させた“新感覚”のおいしさで、カジュアルに楽しめるスパークリングワインとしてお客様に新たな価値を提供します。今後も当社は『カジュアルスパークリング』で、ワイン市場の間口拡大とさらなる活性化を図ります。

●「メーカーズレシピ スパークリング ウィズ ピール」について



＜開発担当者 メルシャン株式会社 藤沢工場 製造課 渡邊 裕太＞

レモンピールをそのままワインに浸漬したからこそ引き出される「ほろ苦さ」を実現

生の果皮をワインに浸漬するのはメルシャンとして初の試みであり、理想の香味の実現に向け、浸漬濃度や期間、温度などに徹底的にこだわりました。私たち造り手の想いとひと手間が詰まった商品です。

＜中味＞

- ・メルシャンのワイン醸造技術・梅酒の浸漬技術と、キリングループの飲料開発におけるピール活用技術を組み合わせ、今までにない香り、味覚、後口を実現しました。
- ・甘味・酸味・苦み・香りのバランスに徹底的にこだわり、爽やかで飲みやすい中にも贅沢感のある味わいに仕上げました。
- ・柑橘の爽やかなピールの香り、ブドウのすっきりとした飲み心地と奥深い味わいです。
- ・アルコール度数は通常のワインより低めの8%です。

＜パッケージ＞

- ・当商品のコンセプトである“クラフトスパークリング”を訴求したロゴや、醸造家がひと手間をかけて考えたレシピブックを表現したアイコンなど、こだわりのあるデザインに仕上げました



メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

記

- | | |
|------------------|---------------------------------|
| 1. 商品名・色・アルコール度数 | 「メーカーズレシピ スパークリング ウィズ ピール」・白・8% |
| 2. 容量・容器 | 500ml・びん |
| 3. カテゴリ分類 | 果実酒（発泡性）① |
| 4. 発売日・発売地域 | 2021年3月2日（火）・全国 |
| 5. 価格 | オープン価格 |

以上