

報道関係者各位

2017年10月11日

NEWS RELEASE

白鶴酒造株式会社

神戸市東灘区住吉南町四丁目五番五号

チリNo.1 (※1) プレミアムワイン「ミシオネス デ レンゴ」

2017年11月20日(月)から全国で販売開始。(独占販売権取得)



白鶴酒造株式会社(本社:神戸市、社長:嘉納健二、資本金:4億9,500万円)は、VINA MISIONES DE RENGO(ビーニャ ミシオネス デ レンゴ)社(本社:チリ・マイポヴァレー)が保有するチリ国内で売上ナンバーワンを誇るチリ産のプレミアムワインブランド「ミシオネス デ レンゴ」の日本国内輸入独占販売権を取得し、2017年11月20日(月)からシリーズ9品を全国で販売いたします。

日本におけるチリワインの輸入数量は年々増加しており、2015年にフランスを抜き1位になるなど市場が拡大しています。また、「価格」だけではなく「味わい」を求めて高価格帯のチリ産プレミアムワインを購入するお客様が増えており、その市場が伸長しています(※2)。

その様な市場背景から、新たなラインナップとしてより消費者に身近な存在となったチリ産ワインのNo.1ブランド「ミシオネス デ レンゴ」を販売することにより、チリワインの奥深い魅力を訴求していきます。

「ミシオネス デ レンゴ」は、優良な生産農家と友好関係を築き、高品質なぶどうを恒常的に獲得することに注力し、品質と価格のパフォーマンスを実現したチリ国内でナンバーワンのブランドです。現在、世界45カ国以上で販売されていますが、日本国内での市場拡大にむけて取り組んでまいります。

(※1)Market share in fine bottles, 2016, volume and value, Nielsen

(※2)白鶴調べ

●「ミシオネス デ レンゴ」について

チリに最初のぶどうを持ち込んだ宣教師(ミシオネス)達が、1731年にレンゴ村に定住しました。彼らは、現地での布教活動や読み書きなどの教育も行い、村の発展に貢献しました。その宣教師達に敬意を表して名付けられたブランドです。

現在は、醸造家 Ms. Francesca Perazzo(フランチェスカ・ペラッツ)の手により、高品質のワインを製造しています。環境に優しいワインの生産にも力を入れており、サステイナブルな環境づくりの取り組みについても高い評価を受けています。

## ■商品概要

### 「ミシオネス レセルバ(金ラベル)」シリーズ

商品名	ミシオネスレセルバ カルメネール	ミシオネスレセルバ カベルネ・ソーヴィニヨン	ミシオネスレセルバ ソーヴィニヨン・ブラン	ミシオネスレセルバ シャルドネ
タイプ	赤・ミディアムボディ	赤・ミディアムボディ	白・やや辛口	白・やや辛口
品目	果実酒			
商品特長	フルーティーで軽い飲み口に、円熟したタンニンが感じられる、こだわりの赤ワイン。カルメネールの品種特長が全面に感じられます。	完熟したフルーツを持つ果実味、シルクを思わせる様な滑らかなタンニン、素晴らしいフィニッシュが楽しめる味わいが特長の赤ワイン。	パイナップルの様なトロピカルフルーツを感じる酸味とアルコールのバランスが良い白ワイン。スグリやハーブ、マンダリンオレンジ等の多彩な味わいが口の中に広がり、心地良い余韻が長く続きます。	生き生きとした酸味を持つ、クリーミーで長く余韻が続く、フレッシュで力強い味わいが特長の白ワイン。
ぶどう畑	セントラル・ヴァレー		カサブランカ・ヴァレー	
容器・容量	瓶・750ml			
価格	オープン価格			
発売日	2017年11月20日(月)			
発売エリア	全 国			

### 「ミシオネス(銀ラベル)」シリーズ

商品名	ミシオネス カルメネール	ミシオネス メルロー	ミシオネス カベルネ・ソーヴィニヨン	ミシオネス ソーヴィニヨン・ブラン	ミシオネス シャルドネ
タイプ	赤・ミディアムボディ	赤・ミディアムボディ	赤・ミディアムボディ	白・やや辛口	白・やや辛口
品目	果実酒				
商品特長	熟した果実味となめらかで軽い口当たりが特長の後味が心地よいミディアムボディの赤ワイン。	柔らかなタンニンと心地よいフィニッシュが特長のミディアムボディの赤ワイン。	フレッシュなミディアムボディの赤ワイン。柔らかなタンニンを感じ、心地よい後味が長く続きます。	バランスが取れた、ほどよい酸味のフレッシュな白ワイン。口の中に広がる果実味が、心地よく長く続きます。	酸味と甘味の素晴らしいバランスが織りなすフレッシュな果実味の白ワイン。心地よいフィニッシュが長く続きます。
ぶどう畑	セントラル・ヴァレー				
容器・容量	瓶・750ml				
価格	オープン価格				
発売日	2017年11月20日(月)				
発売エリア	全 国				

●醸造家：Ms. Francesca Perazzo



- ・2006年にチリカトリック大学をワイン学に特化した農学者として卒業。
- ・2014年にVSPT社に入り、2016年にミシオネス デ レンゴの醸造チーフとなる。

### 【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室  
〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5番5号  
TEL：078-856-7190  
白鶴ホームページ：<http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>