



## Press Release

2014年9月1日

**“ボージョレー・ヌーヴォー 2014”予約販売受付中！**  
～京都造形芸術大学「ULTRA FACTORY」とのコラボレーションラベルにてご案内～

株式会社 JALUX(ジャルックス:代表取締役社長:横尾 昭信 東証1部:コード2729)は、2014年11月20日(木)に解禁となるフランスの新酒ワイン「ボージョレー・ヌーヴォー 2014」等の予約販売を受け付けています。

本年も昨年に引き続き、定番の「ボージョレー・ヌーヴォー」\*1、「ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー」の赤2種および「マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー」の白1種に加えて、名門ピエール・フェロー\*2の最高峰のヌーヴォー「ボージョレー・ヌーヴォー V.V. キュヴェ・ノスタルジー」\*3をお届けいたします。各種とも出来立てのヌーヴォーを最高の状態で皆さまに提供するため、フランスから JAL 便で空輸いたします。

「ボージョレー・ヌーヴォー 2014」のラベルは、昨年度より実施している「JALUX ART+WINE PROGRAM」\*4の一環として、JALUX と京都造形芸術大学「ULTRA FACTORY」の産学提携により作成したものです\*5。また、「ボージョレー・ヌーヴォー」にはクリアボトルを使用し、環境にも配慮するなどワイン事業を通じた CSR 活動を展開してまいります。

11月20日(木)の解禁日は、ラベルが新しくなった「ボージョレー・ヌーヴォー2014」で、人が創り出す芸術「ART」と自然が造り出す芸術とも言われる「WINE」の融合をぜひお楽しみください。

当社は、今後も日本人に親しまれている「ボージョレー・ヌーヴォー」の魅力さをさらに高めていき、ワイン業界の活性化に努めてまいります。

### ○販売について

業務用卸、法人企業への小売、一般小売、マイルがたまるショッピングサイト「JAL ショッピング」(<http://www.shopjal.co.jp/>)、自宅にお届けするカタログ「グルメ・ファーストクラス」秋号(9/4 発行)フリーダイヤル0120-25-39-84(日・祝日除く 9:30-17:30)、厳選されたワインを揃えた「JALUXWINE ONLINE STORE」\*6(<https://wine.jalux.com/>)など、様々な販路にて予約を受け付けております。

※予約受け付けは、2014年9月30日を締切とさせていただきます(化粧樽入りは、9月19日まで)。

商品は原則として解禁日11月20日(木)のお届けとなります。配送地域によっては翌日以降となる場合がございます。



この件に関するお問い合わせ先 株式会社 JALUX ワイン・フーズ部 TEL: 03-6367-8756

**株式会社 JALUX**

経営企画部 広報 IR チーム

TEL: 03-6367-8822 FAX: 03-6367-8823

E-MAIL: [info-support@jalux.com](mailto:info-support@jalux.com)

URL: <http://www.jalux.com>

(希望小売価格／単価：外税)

・ボージョレー・ヌーヴォー(赤、750ml)	:2,600 円
・ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー(赤、750ml)	:2,800 円
・マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー(白、750ml)	:2,800 円
・ボージョレー・ヌーヴォー V.V. キュヴェ・ノスタルジー(赤、750ml)	:3,600 円
・ボージョレー・ヌーヴォー小樽(赤、4.75ℓ) × 1 樽入り	:60,000 円
・ボージョレー・ヌーヴォー大樽(赤、15ℓ) × 1 樽入り	:92,000 円

※ 「JAL ショッピング」「グルメ・ファーストクラス」「JALUXWINE ONLINE STORE」のいずれも、樽入り以外はセット販売となり、1 本での販売はございません。詳しくは上記サイト・カタログをご覧ください。

#### \* 1 ボージョレー・ヌーヴォーとは

毎年 11 月の第3木曜日に解禁されます。その年にフランス ボージョレー地区で出来た新酒のワインを祝うものです。ガメイ種 100%で造られ、鮮やかな色合いとフレッシュでフルーティーな味わいが特徴です。マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォーは、白ワインの産地として有名なマコネ地区のシャルドネ種で造られています。

#### \* 2 ピエール・フェローとは

1882 年創業という歴史を誇る名門。今なおボージョレーで独立経営を行なっている数少ない生産者の一つです。ボージョレーのワインをパリに広めたパイオニア的存在でもあり小規模の家族経営の造り手で、大量生産をせず、それぞれの工程に丁寧に時間をかけて瓶詰めまで行ない、高品質なワインを造り出しています。信頼のおける造り手として高く評価され、フランス国内の 1,500 以上のレストランで選ばれ、世界 40 カ国の市場で販売されています。ボージョレーに使用されるぶどうのガメイ種を用いたワイン造りは天下一品のレベルと安定度を誇ります。世界的なワイン評論家ロバート・パーカー氏が、ボージョレー地区に最高の4つ星の評価を与えているほどです。

#### \* 3 「ボージョレー・ヌーヴォー V.V. キュヴェ・ノスタルジー」

名門ピエール・フェローの最高峰の商品で、限定された区画の樹齢の高い樹から収穫されたぶどうを用い、ぶどうの良さを最大限に活かす為ノンフィルターで生産されます。複雑さのあるしっかりとした味わいで飲み応えのある逸品です。ヌーヴォー(新酒)ですが、樹齢の高い樹の送ってきた時間に敬意を表し、「キュヴェ・ノスタルジー」と名付けられています。

#### \* 4 「JALUX ART+WINE PROGRAM」

ワインを通じて若手アーティストの活躍の場を広げ、人が創り出す芸術「ART」と自然が造り出す芸術とも言われる「WINE」を融合させることにより、これまでにない価値や楽しみを見出す活動として位置付けています。昨年は「ボージョレー・ヌーヴォー ラベル コンテスト」を行い、広く一般の若手アーティスト(20 歳以上 35 歳未満)から募集したデザインをワインラベルに起用しました。

\* 5 「ボージョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー」「マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー」「ボージョレー・ヌーヴォー V.V. キュヴェ・ノスタルジー」は従来のラベルデザインです。

#### \* 6 「JALUXWINE ONLINE STORE」

2014 年 8 月 15 日に本格オープンした、ワインライフを楽しんでいただくための様々な情報発信が充実したオンラインサイトです。「高付加価値 & 希少性の高いワイン」を揃え、「会員ステージ」ごとに設定された会員限定の特典やサービスをご用意しています。