

11月の第3木曜、今年は11月16日に解禁

「ボジョレー・ヌーヴォー 2017」予約受付中！

～フランスを代表するシェフ ティエリー・マルクス氏監修のスペシャルエディションも～

株式会社 JALUX(ジャルックス:代表取締役社長:込山 雅弘 東証1部:コード 2729)は、2017年11月16日(木)に解禁となるフランスの新酒ワイン「ボジョレー・ヌーヴォー2017」の予約販売を受付けております。

JALUX は、1882年創業という歴史を誇り「信頼のおける造り手」として評価されているボジョレーの名門「ピエール・フェロー社」*2のボジョレー・ヌーヴォーを、日本正規総輸入代理店として、30年以上にわたり取り扱っています。今年も、定番の「ボジョレー・ヌーヴォー」、そして2014年から3年連続でリヨンコンクール金賞受賞*1という実績をもつ「ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー」、樹齢の高いぶどうから造るワンランク上の「ボジョレー・ヌーヴォー V.V. キュヴェ・ノスタルジー」*3、および白の新酒「マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー」を、解禁日である11月の第3木曜日(今年は11月16日)に合わせ、JAL 便でお届けします。

さらに今年は、フランスを代表するシェフ ティエリー・マルクス氏*4の監修により、ピエール・フェローがボジョレー・ヴィラージュの中でも特に樹齢の高い樹「ヴィエイユ・ヴィーニュ」の貴重なぶどうのみを厳選して造る「ティエリー・マルクス スペシャルエディション」を、限定販売します。ティエリー・マルクス氏のシェフならではの視点が加わり、ピエール・フェローのボジョレー・ヌーヴォー最高級として、まさに芸術とも呼べる素晴らしいワインです。

また、「JALUX ART+WINE PROGRAM」*5の一環として、「ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー」のラベルを、京都造形芸術大学デザイン科の准教授と若い才能あふれる学生の方々とコラボレーションしています。樽のなかで解禁日を待つイメージで、女の子がぶどうを転がしながら『待ってるよ』と言っているのが聞こえてくるような素敵なオリジナルラベルに仕上がりました。

11月16日(木)は、フランスの自然の恵みと今年の収穫に感謝しつつ、新酒のワインと共に秋のひとときをお楽しみください。



ピエール・フェロー社 5代目当主
イヴ・ドミニク・フェロー氏



ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
コラボレーションラベル



ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー V.V.
ティエリー・マルクス スペシャルエディション

【商品について】全て希望小売価格(税込)

<赤>

- ・ボジョレー・ヌーヴォー(750ml) :2,916 円
- ・ボジョレー・ヌーヴォー小樽(4.75ℓ) × 1 樽入り :65,880 円
- ・ボジョレー・ヌーヴォー大樽(15ℓ) × 1 樽入り :100,440 円
- ・ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー(750ml) :3,132 円
- ・ボジョレー・ヌーヴォー V.V. キュヴェ・ノスタルジー(750ml) :3,996 円
- ・ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー V.V.
ティエリー・マルクス スペシャルエディション(赤 750ml) :5,400 円
※特製ギフトボックス入り 限定数

<白>

- ・マコン・ヴィラージュ・ヌーヴォー(750ml) :3,132 円

※「JAL ショッピング」「グルメ・ファーストクラス」では、化粧樽入り、ティエリー・マルクス スペシャルエディション以外はセット販売となります。詳しくは以下サイト・カタログをご覧ください。

【販売について】

以下にて予約販売を行っております。

- ・マイルがたまるショッピングサイト「JAL ショッピング」 <https://www.shop.jal.co.jp/bn/>
※9月30日まで、ボジョレー・ヌーヴォー全商品ご予約で **3倍マイルキャンペーン** を実施中。

- ・食品通販カタログ「グルメ・ファーストクラス」秋号
フリーダイヤル 0120-25-39-22(日・祝日を除く 9:30-17:30)

※予約受付は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18日締切)

※商品は原則として解禁日11月16日(木)のお届けとなります。配送地によっては翌日以降となる場合がございます。

*1 【リヨンコンクール】

ボジョレー・ヌーヴォー唯一の公式コンクール。フランス醸造家連盟の主催で、毎年優れたヌーヴォーが表彰されています。

*2 【ピエール・フェロー】

1882年創業の歴史を誇り、今なおボジョレー地区で独立経営を行なっている数少ない生産者の一つです。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。またヌーヴォーは毎年JAL国際線機内および国際線主要ラウンジでも提供されています。

*3 【ボジョレー・ヌーヴォー V.V. キュヴェ・ノスタルジー】

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て生産されます。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 【ティエリー・マルクス】

パリの2つ星レストラン「シュール ムジュール パール ティエリー・マルクス」(マンダリンオリエンタルホテル)総料理長。これまでにシェフ・総料理長としてミシュランガイドで5度星を獲得している巨匠で、フレンチ料理の伝統を守りつつも革新を加え、独自の世界観を生み出しています。また2016年9月、銀座にオープンしたガストロノミーレストラン「THIERRY MARX(ティエリー・マルクス)」、グランビストロ&プレミアムテラスバー「BISTRO MARX(ビストロ・マルクス)」は、JALUXグループが運営しています。

*5 【JALUX ART+WINE PROGRAM】

2013年より実施している、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、これまでにない価値や楽しみを見出すことを目的とした活動。これまでに、京都妙心寺退蔵院の襖絵を描く絵師や、インドの新進気鋭アーティスト サヘジ ラハール氏等とのコラボレーションラベルを展開しています。

JALUXは「幸せづくりのパートナー～人に社会に環境に、もっと豊かな輝きを～」の企業理念の下、季節に合わせた世界の美味を日本の皆さまにお届けしてまいります。

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 課

TEL:03-6367-8822 FAX:03-6367-8823
E-MAIL:info-support@jalux.com
URL:http://www.jalux.com