

# 酒販ニュース

醸造産業新聞社

■昭和35年4月15日第3種郵便物認可 ■旬刊毎月1、11、21日発行 / 購読料1カ年15,120円(消費税込) / 郵便振替口座00110-5-14639【本社】〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町2-5-5 神田駅前SKビル / 電話03-3257-6841 / FAX03-3257-4939【関西支局】〒530-0044 大阪市北区東天満2-9-4 千代田ビル東館 / 電話06-6356-0325 / FAX06-6356-6909 ●E-mail:shuhan-news@jsnews.co.jp ●URL:http://www.jsnews.co.jp ●

9月21日  
2016年(平成28年)  
第1925号

## 売りのヒント・技、随所に

卸主催の展示会が佳境、独自提案多彩

中秋の名月を過ぎ、秋が濃くなっていく。年間最大の売上げを大きく左右する最需要期に向け、メーカーと小売業者をつなぐ卸が主催する試飲展示会が佳境だ。清酒、特に地方酒は、

ひやおろしに続き本番を迎える酒の提案が目立つ。近年人気のクラフトビールはタイプ別の飲み比べ提案が目立ち、日本ワインも人気を集める。全般的に元気がない本格焼酎も、原料別や貯蔵年数

・貯蔵容器、さらには割り方の違いでの飲み比べという切り口も。来場者はすべて商売人。卸にとつて腕の見せどころだ。(関係記事10面/写真は大阪の有力卸・飯田の提案展)で

### ■主な記事■

## ヌーヴォー「異状あり」

CVSは戦線縮小  
スーパー減少覚悟 **2・3**

低アルRTD再び  
「プレミアム」提案 **3**

清酒メーカーの  
「甘酒」が絶好調 **4**





# いちご

海外でも評  
価される日本  
のいちご。ト  
ロピカルな果  
実味あふれる  
甘口・白と合  
わせたい。



# 鴨

最近、スーパーなど  
でも見かけるよう  
になった鴨肉。しっ  
かりとした赤は、コ  
ンフィで合わせたい  
ところ。



# 赤ワイン 煮込みハンバーグ

肉の旨みを凝縮し  
た力強い煮込み料  
理は、酸味の効い  
た赤を選ぶと◎。



# 生牡蠣

レモンをたっぷりかけて、白ワインと  
定番の組み合わせ。ミルクィで滋味  
深い牡蠣には、酸とミネラル感豊か  
な白を。

いちご

鴨

赤ワイン煮込みハンバーグ

生牡蠣

ドメーヌ・デュ・タリケ  
ブルミエール・グリーヴ



苺とともに大人の  
甘露な冬のひと時を  
運摘みのグロ・マンサン。非常に熟した、果  
実の凝縮感とフレッシュさを併せもつ甘口  
ワイン。繊細でエレガント、エキゾチックな  
風味あふれるフルボディ。酸味が豊かな日本  
のいちごと合わせるのは、大人の甘露な時  
間。ブルーチーズやフオアグラとも是非!

甘口・白

- 仏コート・ド・ガスコーニュIGP
- グロ・マンサン 100%
- 2,600円

アグリ

045-212-5588

フェランディエール  
リザーヴピノ・ノワール



ジャン・クロード・マス氏  
待望の新シリーズ  
春先に湖になる!極めてユニークな葡萄畑から  
生み出されるワイン。イチゴやサクランボの  
果実味。シナモンなどスパイスの香り。下土  
やココアのニュアンスも。力強いアタック。熟  
したイチゴの果実味に、全体を引き締める酸。  
丸みのあるタンニン。余韻が長く続く。

しっかりとした・赤

- 仏 ラングドック
- ピノ・ノワール 100%
- 1,500円

スマイル

03-6731-2400

シャトー・オー・ビコー



丸みのある  
タンニンがエレガント  
オーナーのフレデリック・ラヘイ氏により、約  
13.5haの畑で有機栽培をおこなっています。  
丸みのあるタンニンと赤い果実の味わい  
が感じられ、エレガントな印象を与えるワイ  
ンです。肉料理とよく合います。

ほどよいコク・赤

- 仏 ボルドー
- メルロ85%、カベルネ・ソーヴィニオン10%、カベルネ・フラン5%
- 1,350円

明治屋

03-3271-1136

オイスターベイ  
マールポロソーヴィニオン・ブラン



世界が認めた  
ソーヴィニオン・ブラン  
今や世界的に有名なマールポロ地区の  
ソーヴィニオン・ブラン。オイスターベイは  
世界中に輸出される、同地区を代表するワイ  
ンです。豊かな香りとキレのある酸、牡蠣  
の養殖地に由来するワイン名が示す通り、  
牡蠣をはじめシーフードにはピッタリです。

すっきり爽やか・白

- ニュージーランド マールポロ
- ソーヴィニオン・ブラン主体
- オープン (参考2,690円)

日本酒類販売 (株)

0120-866023

ドメーヌ・デュ・タリケ  
クラシック



シトラスと心地よい塩味  
生牡蠣と抜群!  
清涼感あふれる、白い花やシトラスの香味が  
魅力の辛口白ワイン。クリスピーで、引き締  
まったスタイルに、後味は心地よい塩味がほ  
のかに感じられます。これからの季節、生牡  
蠣や甲殻類、カルパッチョなど魚介類を楽  
しむときに、抜群の相性をみせてくれます!!

すっきり爽やか・白

- 仏 コート・ド・ガスコーニュIGP
- ユニ・ブラン、コロナール、ソーヴィニオン・ブラン、グロ・マンサン
- 1400円

アグリ

045-212-5588