

報道関係各位

2006年12月05日

## ソシエテ・ジャック・ボランジェグループのシャンパンブランド アルカンが輸入する『アヤラ (Ayala)』の6アイテムが新発売

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社（本社：香川県小豆郡 / 代表取締役社長：小林武司、以下 JFLA）の事業子会社である株式会社アルカン（本社：東京都中央区 / 代表取締役社長：野田智彦、以下アルカン）は、フランスでワインビジネスを展開するホールディングカンパニー、ソシエテ・ジャック・ボランジェグループ（以下 SJB）が有する、シャンパンブランド『アヤラ』の輸入総代理店として輸入を開始し、同ブランドの6アイテムは来年2007年1月5日より発売されます。



このたび取り扱いを開始するシャンパンブランド『アヤラ』は、もともとスペインの貴族の家柄であり、スペイン領であった南米で独立戦争を戦ったのち、コロンビアの外交官としてパリに赴任した父を持つエドモンド・デ・アヤラが、シャンパーニュ地方でシャンパーニュ造りを学んだことから彼らの醸造の歴史が始まりました。1860年にはマルイユ子爵の娘と結婚し、妻の所有していたアイのシャトーと、アイとメニル・シュール・アイの素晴らしいブドウ畑を手に入れました。そのクオリティは高く評価され、メゾン・アヤラは、たちまち英国などで高い人気を博しました。また、アヤラは18の名門シャンパーニュブランドが集まった、グランド・マルク組合の1882年設立時のメンバーであり、また、第二次大戦以前より、英国王室とスペイン王室御用達業者でした。2005年からは、ヨーロッパにおいて広くワインビジネスを展開するSJBの一員となっています。アヤラはシャンパーニュのブドウ畑のほぼ中央に位置するアイにあり、規模的には非常に小さなメゾンです。家内工業的な経営のため、まさに「オート・クチュール」のシャンパーニュ造りを実現しています。

JFLAグループでは、すでに本年9月より販売を開始した、名門シャンパンブランド『ボランジェ』ならびにブルゴーニュワインブランド『シャンソン』に続く、第3番目のSJBグループのブランドとして『アヤラ』を取り扱うこととなりました。これは、当社グループのワイン商品戦略において、SJBグループとのパートナーシップ強化を図るものであり、今後とも同グループブランドの販売強化を目指してまいります。また、既存のシャンパンブランド『ボランジェ』に比べ、比較的低い価格帯設定とすることで、『アヤラ』の販売ターゲットを、業務用分野ではミドルクラスのホテルやカジュアルなレストラン向け、あるいはブライダル宴会用として、また、小売用分野では、シャンパンに興味を持つ若い年代や、ワイン初心者に対して積極的にアピールしていく予定です。

### 【販売概要】

販売開始日...2007年1月5日（金）

輸入元...株式会社アルカン

販売元...ジャパン・フード&リカー・アライアンス酒類販売株式会社

【商品概要】

**アヤラ ブリュット・マジュール**

*AYALA Brut Majeur*

商品名： アヤラ ブリュット・マジュール / *AYALA Brut Majeur*  
 生産地呼称： AOC シャンパーニュ  
 タイプ： 発泡  
 ヴィンテージ：  
 ブドウ品種： ピノ・ノワール...67%、シャルドネ...26%、ピノ・ムニエ...7%  
 容量・入数： <ハーフ>375ml・12本入り / <レギュラー>750ml・6本入り  
 <マグナム>1500ml・3本入り / <ジェロボアム>3000ml・1本入り  
 希望小売価格： <ハーフ>375ml...3,150円 / <レギュラー>750ml...5,775円  
 (消費税込み) <マグナム>1500ml...12,600円 / <ジェロボアム>3000ml...33,600円  
 特徴： ブリュットはアヤラのスタイルを最も示したシャンパーニュです。使用されるピノ・ノワールやシャルドネは、すべて最良のグランクリュやプルミエクリュで産出されています。2年半の瓶内熟成を行い、さらに出荷まで4~6ヶ月間かけるためにその味わいは、ピノ・ノワールが強く感じられますが、最良のシャルドネを使っていることでいきいきとしており、まったく重さを感じません。

**アヤラ ブリュット・ナチュラル ゼロ・ドザージュ**

*AYALA Brut Nature Zéro Dosage*

商品名： アヤラ ブリュット・ナチュラル ゼロ・ドザージュ / *AYALA Brut Nature Zéro Dosage*  
 生産地呼称： AOC シャンパーニュ  
 タイプ： 発泡  
 ヴィンテージ：  
 ブドウ品種： ピノ・ノワール...67%、シャルドネ...26%、ピノ・ムニエ...7%  
 容量・入数： <レギュラー>750ml・6本入り  
 希望小売価格： <レギュラー>750ml...6,300円 (消費税込み)  
 特徴： ブリュット・マジュールと全く同じブレンドです。ただ、ドザージュを行わないため、ピュアではつつとした印象があります。アペリティフとして、あるいは食事にもよく合い、また、食事後にシガーと共に楽しむこともできます。  
 (\*ドザージュ...リキュール等による糖分添加の工程)

**アヤラ ブリュット・ロゼ・マジュール**

*AYALA Brut Rosé Majeur*

商品名： アヤラ ブリュット・ロゼ・マジュール / *AYALA Brut Rosé Majeur*  
 生産地呼称： AOC シャンパーニュ  
 タイプ： 発泡  
 ヴィンテージ：  
 ブドウ品種： シャルドネ...51%、ピノ・ノワール...30%、ピノ・ムニエ...10%、  
 マルイユ・シュール・アイの赤ワイン...9%  
 容量・入数： <レギュラー>750ml・6本入り  
 希望小売価格： <レギュラー>750ml...7,350円 (消費税込み)  
 特徴： シャルドネのエlegantさが感じられるロゼ・シャンパーニュです。3年以上の熟成を経て、わずかに銅色を帯びたチェリー色をし、細やかで持続性のある泡が立ち上ります。

**アヤラ ブリュット・ミレジメ 1999**

*AYALA Brut Millésimé 1999*

商品名： アヤラ ブリュット・ミレジメ 1999 / *AYALA Brut Millésimé 1999*  
 生産地呼称： AOC シャンパーニュ  
 タイプ： 発泡  
 ヴィンテージ： 1999 年  
 ブドウ品種： ピノ・ノワール...80%、シャルドネ...20%  
 容量・入数： <レギュラー>750ml・6本入り  
 希望小売価格： <レギュラー>750ml...8,400 円（消費税込み）  
 特徴： ほぼグランクリュのみで造られた、グラン・ヴァンです。華やかな香り、堂々とした味わい、素晴らしいヴィンテージです。熟成のポテンシャルは熟成のポテンシャル5~10年です。

**アヤラ ブラン・ド・ブラン 1999**

*AYALA Blanc de Blancs Millésimé 1999*

商品名： アヤラ ブラン・ド・ブラン 1999 / *AYALA Blanc de Blancs Millésimé 1999*  
 生産地呼称： AOC シャンパーニュ  
 タイプ： 発泡  
 ヴィンテージ： 1999 年  
 ブドウ品種： シャルドネ...100%  
 容量・入数： <レギュラー>750ml・6本入り  
 希望小売価格： <レギュラー>750ml...8,925 円（消費税込み）  
 特徴： カーヴで6年以上熟成させることにより、力強さとまるやかさが出たブラン・ド・ブランです。比較的若いながらもふくよかできなやか、そして完璧なまでのバランスのよさがあります。ほどよくフレッシュで余韻が長く、心地よいフィニッシュです。

**アヤラ ペルル・ダヤラ 1999**

*AYALA Perle d'Ayala 1999*

商品名： アヤラ ペルル・ダヤラ 1999 / *AYALA Perle d'Ayala 1999*  
 生産地呼称： AOC シャンパーニュ  
 タイプ： 発泡  
 ヴィンテージ： 1999 年  
 ブドウ品種： シャルドネ...80%、ピノ・ノワール20%  
 容量・入数： <レギュラー>750ml・6本入り  
 希望小売価格： <レギュラー>750ml...15,750 円（消費税込み）  
 特徴： 『ペルル(真珠の意味)』という名が示す通り、アヤラの宝石とも言えるシャンパーニュです。グランクリュから収穫されたブドウのみを使用して造られ、コルク栓をしてカーヴにて瓶内熟成(6年間)を行うため、酸化還元がコントロールされ、複雑性や深み、繊細なアロマが発達します。シャンパーニュでは非常に珍しい方法であり、ボトルの口にある「バーク・カレ(四角い輪)」が特徴です。透明で黄金色のきらめきのある薄い黄色をしており、細やかな泡立ちがあります。まず、香り高く白い花のブーケが感じられ、その後、新鮮なヘイゼルナッツやプリオッシュ、ハチミツの香りへと変化していきます。余韻が長く、大変デリケートな味わいです。

株式会社アルカンについて

株式会社アルカンは1980年の創業以来、約25年余りにわたって、フランス料理等の食材をヨーロッパより輸入し、全国の有名ホテル・レストラン等へ供給する専門商社としてスタートしました。この分野では草分け的存在とされており、現在の取扱商品は、ホテル・レストラン向け業務用食材のみならず、製菓用材料、百貨店・スペシャリティストア向けのグロサリー食品や、ワインなどの酒類等、多彩な商品群となっています。

ジャパン・フード&リカー・アライアンスグループ (JFLA グループ) について

JFLA グループは、純粋持株会社である「ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社」のもと、食品・酒類製造、高級食材・酒類輸入、外食事業、研究・開発機関、ならびに販売会社等の機能を有した17社のメンバー企業が集合する、新しい形の食品関連企業グループです。当社グループは、風土に根ざした伝統的な食文化を継承しながら、ますます多様化するお客様のニーズに応える商品ならびにサービスをお届けすることで、健康で豊かな食生活に貢献してまいります。<JFLA サイト URL : <http://www.j-fla.com/>>

【主なJFLA グループメンバー企業】

食品・酒類製造...マルキン忠勇株式会社 / 盛田株式会社 / 株式会社高橋弥次右衛門商店 / 加賀屋醤油株式会社 / 株式会社ハイピース / 聖酒造株式会社  
 食品・酒類輸入...株式会社アルカン 水産食材加工・販売...株式会社イメックス  
 外食事業...モリタフードサービス株式会社 研究・開発機関...マルキンバイオ株式会社  
 販売会社...ジャパン・フード&リカー・アライアンス食品販売株式会社  
 ジャパン・フード&リカー・アライアンス酒類販売株式会社

.....

報道機関のお問合せ先

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社  
 管理・企画本部 広報・IR 部  
 tel:03-5614-6671 fax:03-3660-1421

ジャパン・フード&リカー・アライアンス株式会社

本社 〒761-4498 香川県小豆郡小豆島町苗羽甲1850番地  
 大阪本社 〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀1丁目8番33号  
 東京本社 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目5番6号  
[www.j-fla.com](http://www.j-fla.com)

Japan Food & Liquor Alliance Inc

Headquarters 1850 Koh Nouma Shodoshima-cho Shozu-gun  
 Kagawa Japan 761-4498  
 Osaka Office 1-8-33 Kyomachibori Nishi-ku  
 Osaka Japan 550-0003  
 Tokyo Office 1-5-6 Nihonbashi kakigara-cho Chuo-ku  
 Tokyo Japan 103-0014  
[www.j-fla.com](http://www.j-fla.com)