

ルール適用開始により注目集まる“日本ワイン”**お月見の新しい楽しみ方「日本ワインフェア」開催**

そごう・西武では9月18日(火)～10月21日(日)の間、お月見シーズンに合わせて日本ワインフェアを各店で開催いたします。近年、秋の味覚と共にお月見を楽しむ方が多く、特に秋はぶどうの収穫の季節ということで、お月見にワインを楽しむ方が増えています。また、今年10月30日から、国際的なルールを踏まえたワインの表示のルールが適用され、国内製造ワインのうち、国内で収穫されたぶどうのみを原料とした果実酒が「日本ワイン」に区分されるようになります。そこでそごう・西武では、各店で日本ワインの楽しみ方を提案する「日本ワインフェア～お月見は日本ワインで楽しもう～」を開催いたします。日本ワインのクローズアップ、ワインに合うおつまみのご紹介、ソムリエを呼んで日本ワインを試飲できるイベントを行うなど、ワインに注目が集まるこの時期に日本ワインの楽しみ方を提案する事で集客を図ってまいります。

【日本ワインフェア～お月見は日本ワインで楽しもう～展開概要】

- 会期:9月18日(火)～10月21日(日) ※店舗により会期は異なります。
- 店舗:そごう・西武全15店
- 代表日本ワイン展開型数:13型 ※店舗により扱いは異なります。

日本ワイン商品例

※本リリースの掲載画像はイメージ、全て税込価格です。

①「丹波鳥居野産サンジョベーゼ 2016」 価格:3,240 円

京都丹波鳥居野産サンジョベーゼを使用し木樽で熟成。品種の特徴である綺麗な酸味を活かし、イタリア原産品種でありながら京都丹波のテロワールを反映したミディアムボディの赤ワイン。日本では栽培の非常に少ない品種の一つ。

②「京丹後産ピノ・ブラン Sur Lie 2016」 価格:2,700 円

京都丹後産のピノ・ブランを使用し、搾汁後オーク樽で発酵させ8カ月の熟成の後、瓶詰め。上品な樽香とメロンやリンゴを連想させる香り、キレのある酸味や丸みを帯びた果実味を備える。

③「京都亀岡産メルロー 2016」 価格:2,160 円

亀岡の農園で栽培したメルロー種を使用。品種独特の香りと軽やかなタンニン、樽香、ボディ感を備える。

■取り扱い店舗:そごう・西武各店食品売場 ※店舗により扱いは異なります。

**日本ワインにおすすめのおつまみ**

日本ワインに合わせて、おすすめのおつまみを展開いたします。缶詰を使った酒のつまみで人気の「缶つま」をクローズアップし、「鹿児島県産 赤鶏さつま炭火焼」や「九州産ぶりあら炊き」など、日本ワインにそれぞれに合った「缶つま」をご紹介します。

■取り扱い店舗:そごう・西武各店食品売場 ※店舗により扱いは異なります。

**【お月見に日本ワインを楽しもう『お月見ワインバー』開催！】**

会期:9月24日(月・祝)、10月21日(日) ※店舗によって開催日は異なります。

内容:ソムリエがおすすめする日本ワインをお楽しみ頂けます。

店舗:西武池袋本店、所沢店、大津店、福井店、そごう横浜店、千葉店、川口店、徳島店 計8店舗