

# 今年はおうちで、「すごもり」ヌーボー ボージョレ・ヌーボーご予約開始

今年のそごう・西武のボージョレ・ヌーボーはコロナ禍でキーワードになっている「すごもり」をテーマに設定。大人数で集まることがまだまだ難しい中、一人や少人数でも産地や品質にこだわった複数の種類を飲み比べることができる「ハーフサイズボトル」の品揃えを強化。またイェ飲み需要の拡大に合わせて手間いらずの「ワインとおつまみセット」も今回新たにとりそろえました。

そごう・西武のボージョレ・ヌーボー概要

- ご予約期間：(店頭)9月19日(土)～11月3日(火・祝)まで ※各店にて会期が異なります。  
(e.デパート)9月25日(金)午前10時～11月3日(火・祝)午後11時59分
- 店舗：西武池袋本店、渋谷店、秋田店、福井店/そごう横浜店、千葉店、広島店、大宮店、川口店  
および西武・そごうのショッピングサイト「e.デパート」(URL: <https://edepart.omni7.jp/brand/000873>)
- 品揃え：カタログ掲載35種類※すべて西武・そごうのショッピングサイト「e.デパート」で購入可能
- 売上目標：前年比105% ※既存店ご予約の承りの売上
- 特設サイト URL: <https://edepart.omni7.jp/general/lp/beaujolais>  
※9月30日(水)午前10時公開予定

※本リリースの掲載画像はイメージ、全て税込価格です。

## こだわりの品質をハーフサイズボトルで(全5種類 ※前年+4種類)

産地や品質にこだわった実力派を、通常サイズの半分に。一人や少人数での飲み比べにもピッタリのサイズです。

●ルー・デュモン/ボージョレ・ヌーボー・ヴィエイユ・ヴィーニュ

<西武・そごう限定>

左) (375ml、ハーフサイズ) 2,530 円、右) (750ml) 4,180 円

世界が認める日本人醸造家 仲田晃司の新酒を樽熟成。

そのほかハーフサイズボトルを4種類ご用意。

今年のボージョレ・ヌーボーについて日本人の匠、仲田晃司氏が語った動画も公開。

※10月上旬公開予定。



## ワインとおつまみ缶セット(本年初登場)

ワインとピッタリ。ちょっとおしゃれなイタリアンや中華の有名シェフ監修のこだわり缶詰をワインとセットでご用意。

人気イタリアンの味を、上質ヌーボーと一緒に。

●ヴィラージュ・ヌーボー&アルポルト「片岡譲シェフ」監修 シェフ缶 7,920 円

<内容>ピエール・ポネル/ボージョレ・ヴィラージュ・プリムール ヴィエイユ・ヴィーニュ、ピス・ドリュウ/ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーボー(各 750ml)、K&K Chef 缶 豚肉のカチャトーラ(85g)、K&K Chef 缶 鶏レバーのヴェネチア風(80g)

軽やかな味わいは、中国料理とも意外な好相性。

●ヌーボー&赤坂離宮「譚彦彬シェフ」監修 シェフ缶 7,700 円 <内容>ドメーヌ・

サン・クロード/ボージョレ・ヌーボー ノン・フィルター テラ・ヴィティス、ピス・ドリュウ/ボージョレ・ヌーボー(各 750ml)、K&K Chef 缶 特製チャーシュー(65g)、K&K Chef 缶 鶏肉と野菜の炒め(70g)

