

KURAND

果実の女王「ラフランス」を贅沢に使用した 上品スパークリング「JUNON -YOUNASHI-」

～フルーツ王国山梨県の贅沢フルーツスパークリング「JUNON」シリーズ～

リカー・イノベーション株式会社(本社:東京都足立区、代表取締役:荻原恭朗)は、運営するお酒のオンラインストア「KURAND(クランド)」にて、果実酒スパークリング「JUNON -YOUNASHI-(ジュノン ヨウナシ)」を2022年2月15日(火)より一般販売開始します。(<https://kurand.jp/products/junon-younashi>)

「JUNON -YOUNASHI-」の魅力



■濃厚なラフランスの果汁と弾ける泡の音に酔いしれる

ラフランスの贅沢果汁と程よいガス感によってリッチな飲み心地のスパークリング果実酒です。うっとりするほどの豊かな芳香に、緻密でなめらかな濃厚果汁がシュワシュワとやさしく舌を刺激します。ひとくち、もうひとくちと心をしっかりと掴み、離しません。口の中にじゅわっと広がる泡の音にも耳を傾け、思いゆくままお楽しみください。

■「フルーツ王国」山形県で採れた芳醇リッチなラフランス

別名「果実の女王」といわれるラフランスは、その名の通り、独特の芳醇な香りと緻密でなめらかな果汁を持ち合わせる高貴な果物です。他の果実にはない、上品でとろけるような舌触りもまた魅力のひとつです。その中でも糖度14度を超える甘さを持ったものや、育ちのいい木から採れるものなど、厳選した一級品のラフランスを贅沢に使用しています。



■パーティーに彩を添える上品スパークリング

洋梨の風味が弾ける「JUNON -YOUNASHI-」は、チーズやバターを使った料理と相性抜群です。ゴルゴンゾーラチーズのグラタン、チーズと生ハムのサラダ、じゃがバター、ローストチキン、アスパラガスのベーコン巻きなどを用意して、珠玉のディナータイムをお楽しみください。

酒蔵について



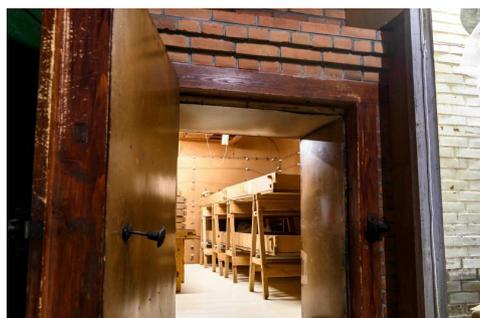
<オードヴィー庄内(山形県)>

清酒・清泉川(きよいずみかわ)は明治 8年創業、近くに湧きいずる泉の水を用いて仕込を行った事により清泉川と命名しました。日本海の手海辺に位置する寒風吹きよせる所に酒蔵があり、厳しい風雪のなかに比類ない個性に裏打ちされた絶妙の酒質・酒味を育んでいます。また、全量手造りで酒質にみがきをかけています。

<造り手からのコメント>

佐藤宅真さん(杜氏)

当酒蔵は創業から146年間、日本酒造りを続けてきました。また、当酒蔵のある山形県庄内地方は古来より穀倉地帯であり、豊かな田園より、お米から野菜・果物まで数々の質の高い農作物が収穫されています。この中で、果物の女王といわれている山形県産の「ラ・フランス」を使った果実酒を造りました。特徴は、甘くてみずみずしい「ラ・フランス」特有の香りです。酸味と甘味のバランスがよく、芳醇でフルーティな味わいのある爽やかな発泡性果実酒が出来ました。



■山形が育む自然の恵みと地元の「水」へのこだわり

多くの果物に恵まれ「フルーツ王国」とも呼ばれる山形県で酒造りを行う「オードヴィー庄内」。「オードヴィー」はフランス語で「生命の水」を意味します。酒造りに澄んだ美しい水は欠かせない、お酒にとって水は命であるという思いから、山形の自然が育んだ清らかな水を使うことにこだわっています。山形の名産果実とこだわりの水で丁寧に仕込んだ上質なスパークリングをお楽しみください。



【商品詳細】

商品名:「JUNON -YOUNASHI-」

アルコール分: 6度

内容量: 750ml

販売価格: 4,990円(税込)

販売開始: 2022年2月15日(火)

製造元: オードヴィー庄内(山形県)

商品詳細: <https://kurand.jp/products/junon-younashi>

「KURAND」について

KURAND

KURANDは、お酒と出会う楽しさを提供する、お酒のオンラインストアです。「すてきなお酒との出会いが次々に。」をコンセプトに、全国各地の小さな酒蔵がこだわり抜いて造る、ここでしか出会えない日本酒をはじめ、梅酒や果実酒、クラフトビールやワインなどをオンラインストアで販売しています。

<KURAND> <https://kurand.jp>

【本件に関するお問い合わせ】

担当: 遠山

電話番号: 080-3344-4418

Email: lipr@liquor-innovation.co.jp