

Hot News! (株)ソムリエ、取引先向け「自社輸入ワイン試飲会」を開催

8月18日（月）、株式会社ソムリエは取引先の皆様をご招待し、特別輸入ワインの試飲会を開催いたしました。

今回の試飲会は、世界各国から厳選して輸入している当社のワインを、改めて皆様に体験していただく場として企画。会場には約40種類のワインがずらりと並び、ひとつひとつのワインに秘められた個性や背景を熱心に耳を傾けていただきました。

当日は、ワイン専門店やレストラン関係者を中心に約160名もの方にご参加いただき、ワインの香りや味わいをじっくりと確かめながら、料理との相性について活発な意見交換が行われました。



参加者の皆様からは、

「ブドウ本来のピュアな味わいが伝わってきて感動しました」

「ソムリエさんの想いが伝わって、ますますファンになりました」

「どのワインも個性が際立っていて、新しい発見の連続でした」

といった嬉しいお声を多数いただきました。

今回の試飲会を通じて、取引先の皆様との絆をさらに深められたことを大変うれしく思っております。

株式会社ソムリエは、これからも「人から人へと伝わる物語」を大切にしながら、世界の素晴らしいワインを皆様にお届けできるよう、情熱を持って取り組んでまいります。



BEST 5 自社試飲会 人気ワインランキング発表！

ご来場頂いた皆様には、当社が厳選したワインの数々をお楽しみいただきました。ご協力頂いたアンケートの中で、特にご好評頂いたワインベスト5をご紹介します。



ラ・クロワ・デ・ゾブレ(フランス/ボルドー)

ポイヤックで格付け第2級のシャトーが手掛けた秘蔵ワイン。伸びやかな酸とエレガントな余韻が長く続きます。

<参考上代7,730円>



アマランタ・モンテプルチアーノ・ダブルツツォ(イタリア/アブルッツォ州)

口当たりが滑らかで、クリーミーなタンニンがワインに溶け込んでボリューム感のある芳醇な風味が堪能できます。

<参考上代5,220円>



スウィートハート(ドイツ/ファルツ)

秋に収穫せず翌年1月まで樹木に残したブドウで造る、スパイシーでエキゾチックな甘口ワインです。

<参考価格4,240円>



カベルネ・ソーヴィニオン (オーストラリア・南オーストラリア州)

ブラックベリーやカシスの果実味に、ポプリやペパーミントが香るカベルネ。複雑な樽熟成で正統派ボルドーを思わせる逸品。<参考価格5,400円>



クレマン・ド・ブルゴーニュ (フランス/ブルゴーニュ)

柔らかく熟成した香りとともに、さわやかで複雑なアロマが広がります。4種のブドウが奏でる、甘く芳ばしい極上クレマン。<参考価格4,680円>

商品について、その他お問い合わせは、担当営業までお気軽にお申し付けください

株式会社ソムリエ 法人営業本部

Hot News!

秋の訪れを告げる、特別なワインが今年もやってきます！
「ボジョレー・ヌーヴォー2025」予約開始！

来る11月20日(木)の解禁日に先駆け、
「ル・シャ・ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー2025」
予約受付が開始しました！

2025年のボジョレー地方のブドウについて

今年のボジョレー地方のブドウは、収穫量は平年より少ないと
見込まれる一方で、品質には大いに期待が持てます。

春の気候と収量への影響

5月は涼しく雨が多かったため、ブドウの生育は早かったもの
の、開花には不向きな天候でした。この時期に花ぶるい（花が
うまく受粉せず、実がならない現象）が発生したため、収穫量
は全体的に少なめになると予想されています。

夏の気候と品質への期待

6月以降は天候が非常に良く、気温も高めに推移しています。特に7月に入ってから、ブドウの房が健全に成長し、
収穫は例年より早い8月末から9月初旬には始まる見込みです。

今後の見通し

今後の天気予報では、暑く、嵐を伴う夏が予想されていますが、現時点では房が十分なスペースを確保しながら成長
しており、品質面では良好な状態が期待できます。

ル・シャ・ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー2025 LE CHAT ROUGE BEAUJOLAIS VILLAGES NOUVEAU

—— “幸運の赤猫”がシンボルの、特別なボジョレー

フランス・ボジョレー地方の名門「シーニエ・ヴィニヨロン」が手掛ける、自信のヌーヴォーです。
造り手オリヴィエ・ラヴィエ氏は、テロワールを最大限に活かすリュット・レゾネを実践し、ボジョレー唯一の公式コンクール
「トロフェ・リオン」でも3年連続金賞を受賞。洗練された果実味と香り高さで、毎年高い評価を得ています。

「ル・シャ・ルージュ（赤い猫）」は、ボジョレー地方に伝わる“幸運の象徴”。

仲間や新酒を分かち合う場に現れるとされるその赤猫がラベルに描かれ、お客様にとって
会話のきっかけにもなりやすい一本です。

今年の特徴は、ガメイ種らしいフレッシュな赤い果実の香りと、程よい酸が織りなす軽快
な飲み心地。

グラスワインでの回転はもちろん、ボトル販売でも「話題性」と「味わい」の両面で満足
いただける仕上がりとなっています。

★ヌーヴォーらしい軽快さで乾杯用グラスワインにもGood。

★可愛い見目のラベルで、SNS映え・メニュー映え。

★年末にかけての季節限定イベント商材としてもおすすめ。



産地：フランス/ボジョレー

品種：ガメイ100%

生産者：シーニエ・ヴィニヨロン

参考上代：5,640円(税抜)



YouTube



公式YouTube「4年後に上場するソムリエ」にて大好評『ガチンコブラインドテイ
スティング対決！』第三弾はプライドをかけた女性社員たちの戦い" W1"



株式会社ソムリエ公式YouTube
『4年後に上場するソムリエ』



「プライドをかけた女性社員たちの戦い" W1"」

この動画は、株式会社ソムリエで活躍する女性社員たちが
部署や立場を超え、プライドをかけて挑む真剣勝負。

その名も——「W1（ダブルユーワン）」

ワインの知識、感性、経験——

すべてを駆使して、ワインの正体を見抜けるのか？

答え合わせの瞬間に待つのは、歓喜か、それとも悔しさか…

「本気で挑むから、面白い。」女性社員たちの鋭いテイasting力が
光る、白熱のバトルをお見逃しなく🍷🔥

株式会社ソムリエ 法人営業本部

〒106-0032 東京都港区六本木6-1-20 六本木電気ビルディング3階

Tel : 03-3401-1234 Fax : 03-5413-3212