

本物なのに気取らずカジュアルに。
ペティアン・ド・マルスに、ベビー・ボトルが誕生
「ペティアン・ド・マルス 250ml」を3月下旬より販売開始。
FOODEX JAPAN 2009(5ホール小間番号 5B12)にて発表

本坊酒造株式会社(本社:鹿児島市、社長:本坊修)山梨マルスワイナリーは、山梨県産甲州葡萄を原料に、瓶内二次発酵(シャンパン製法)による「きめ細かい泡立ち」と「爽快で風味豊かな味わい」が気軽に楽しめる、爽やかなスパークリングワイン「ペティアン・ド・マルス」のラインナップに、新たにベビー・サイズ(250ml)が誕生します。



本物なのに気取らずカジュアルに。シャンパンは、ちょっと高くて手が出ない。そんな時は、「ペティアン・ド・マルス」レギュラー・ボトル(720ml・¥1,580(税込))に加えて、ベビー・ペティアンがお薦め。飲みたいときにすぐに手が出る魅力的な価格の本格スパークリングワインとして発売致します。

山梨県産甲州葡萄を原料に、本格的な瓶内二次発酵製法にて醸造、発酵後の澱抜きをせずに、甲州葡萄の果実味と炭酸ガスによる爽やかさ、酵母由来の豊かなコクを封じ込め製品化しました。気軽に誰もが簡単に開栓できるスクリュウキャップ仕様により、飲み方、飲む場所にとられることなく、いつでも自由なスタイルで楽しむことができます。パーティー、週末などに、美味しいお弁当や食事と一緒に、気楽に飲んで楽しめます。青空の下で思いっきり太陽の日差しを浴びて、開放感の中で飲む一口も最高です。そんな手軽な要素が備わった、250ml サイズの“小粋”で“お洒落な”プリント瓶で、“ベビー・ボトル”の誕生です。

銘柄	ペティアン・ド・マルス 250ml
	瓶内二次発酵無濾過のペティアンは、若々しい全体に淡い金色、グレープフルーツを連想させる濃い色合いの時も。瓶内二次発酵の証しである軽やかで細やかな泡立ちが特徴です。柑橘系の果物、白い花の香、ミネラル、植物といった香りを、酵母香(トースト香や食パンの香)がやさしく包み込む、活発で生き生きとした果実味と酸味が口の中に、気泡とともに広がります。シャープで軽快な味わい、酵母由来の豊かなふくらみとなめらかなコクも楽しめます。酵母由来の豊かなコクが、食事との相性の良さを際立たせます
タイプ	辛口・発泡性
アルコール度数	10%
容量	250ml
入数	1 ケース 12 本入り
参考小売価格(税込)	630 円
発売期日	平成 21 年 3 月下旬
摘要	チルドワイン・要冷蔵 10℃以下



・飲酒は 20 歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。

【本件に関するお問い合わせ先】

本坊酒造株式会社 営業企画推進部 鹿児島市南栄 3 丁目 27 番地
(〒891-0122) TEL099-822-7003 FAX 099-210-1215