



News Release

2024年12月3日

伊藤忠食品株式会社

フランスで親しまれるシャンパーニュ 「カナールデュシェーヌ」の販売を開始



CANARD-DUCHÊNE

CHAMPAGNE



酒類・食品卸売業の伊藤忠食品株式会社（本社：大阪府大阪市、代表取締役社長・社長執行役員：岡本 均、以下：当社）は、フランスの国民的シャンパーニュ「カナールデュシェーヌ」を2024年12月から取り扱い開始いたします。

カナールデュシェーヌは1868年にレオニー・デュシェーヌとヴィクトール・カナールによって設立され、モンターニュ・ド・ランスのワイン生産地域の中心にあるブルミエクリュの村“リュド”に位置しています。人と人とのつながりを大切にし、この伝統を次の世代に引き継ぐよう努め、テロワールの代表的なブドウ品種であるピノノワールの味を最大限に引き出した、バランスのとれたフレッシュでフルーティーなシャンパーニュを造り出しています。カナールデュシェーヌは、自然を豊かな資源でありインスピレーションの源であると捉え、自然遺産の保護に積極的に取り組んでいます。

当社は、フランス国内の知名度が高く、世界50ヶ国で販売されているカナールデュシェーヌの取り扱いを開始し、百貨店や料飲店を中心に提案を進めるとともに、ブランドの認知拡大に取り組み、酒類の新たな価値創造を目指していきます。



【代表商品】

■ アイコニック レオニー ブリュット

				商品説明
				<p>創業者レオニー・デュシェーヌに敬意を表したキュベ。カナールデュシェーヌの最もスタンダードなシャンパーニュでありながら、愛飲家を満足させる熟成感と複雑さを併せ持つ。</p>
				テイastingコメント
				<p>第一印象は非常にエレガント。淡いゴールド色をしており、トロピカルフルーツ、ドライフラワー、ジンジャーブレッドの香り。</p>
				テロワール
				ヴィルヌーヴとヴェルテュのブルミエクリュ（1級畑）
熟成	最低3年	残糖度	7g/l	アッサンブラージュ
希望小売価格		7,000円（税抜）		ピノノワール50%、ピノムニエ30%、シャルドネ20%

■ V2012

				商品説明
				<p>創業者ヴィクトール・カナールに敬意を表し、醸造所長ローラン・フェドゥが創立150周年をお祝いするために選別したブドウを使用したフラッグシップキュベ。2012年は豊富な雨量と太陽光に恵まれ、最高品質の育成・収穫となった。10年にも及ぶセラーでの熟成が、他のシャンパーニュとは一線を画す完璧なまでの熟成と複雑味を生み出した。</p>
				テイastingコメント
				<p>ブリオッシュやミラベル（仏北東部で収穫されるスモモの一種）、続いてラズベリーのアロマやシダーの香り。ミネラル感と適度なソルティーが合いまった骨格が美しいフレッシュさを演出する。柑橘系のフルーツと合わせたホタテのカルパッチョ、また熟成度の高いチーズとの相性が抜群</p>
				テロワール
				グランドクリュ、ブルミエクリュを含む19のクリュ。
熟成	10年	残糖度	0g/l	アッサンブラージュ
希望小売価格		16,000円（税抜）		ピノノワール70%、ピノムニエ30%

フリーダイヤル：0120 747 477
 受付時間 9:00 17:00（土日祝日を除く）

以上

【リリースに関するお問い合わせ】

伊藤忠食品株式会社 経営企画本部 経営管理部 広報チーム

TEL : 03-5411-8513

MAIL : isc-irpr1886@itochu-shokuhin.co.jp