

**マンズワインから、果実感が楽しめる「酵母の泡」新登場！
「酵母の泡 デラウエア」「酵母の泡 国産りんご 100% シードル」新発売！**

キッコーマン食品株式会社は、2月1日に、「マンズワイン 酵母の泡 デラウエア」「マンズワイン 酵母の泡 国産りんご 100% シードル」を全国で新発売します。



「マンズワイン 酵母の泡 デラウエア」は、山梨県産デラウエアを100%使用してつくりました。「シャルマ方式」(*1)によって生まれるきめ細やかな泡と、きりっとした酸味が特徴で、どんなシーンにも合わせやすいやや辛口のフルーティーな微発泡白ワインです。

「マンズワイン 酵母の泡 国産りんご 100% シードル」は、国産のりんごを100%使用し、「シャルマ方式」でつくったシードル(*2)です。

仕上げに果汁を加えるジュース・リザーブ製法により、りんご本来の華やかな果実香と自然な甘さが楽しめます。さわやかな、やや辛口です。

「酵母の泡」シリーズは、国産の果実を100%使用し、「シャルマ方式」でつくる本格的なスパークリングワインです。果実由来、発酵由来の複雑な香りと、きめ細くなめらかな泡をお楽しみいただけます。このたび、デラウエア、国産りんご 100% シードルを新たにラインアップに加え、全6種類となります。

これからも、マンズワインは“日本の果実でつくったおいしさ”をご家庭にお届けしてまいります。

(*1) スパークリングワインをつくる製法のひとつです。密閉したタンク内で、酵母による二次発酵の際に出る炭酸ガスをそのままワインに溶け込ませる製法です。

(*2) シードルとは、りんごを発酵させてつくったお酒で、発泡性のものが主流です。

記

1. 品名及び内容量、価格

(単位:円 消費税別)

| 品名 | 内容量 | 希望小売価格 |
|-----------------------------|----------|--------|
| | | 1本あたり |
| マンズワイン 酵母の泡 デラウエア | 500ml びん | 1,300 |
| マンズワイン 酵母の泡 国産りんご 100% シードル | 500ml びん | 1,300 |

※上記の希望小売価格は、あくまで参考価格で、小売業の自主的な価格設定をなんら拘束するものではありません。

- | | |
|---------------|---|
| 2. 発売日 | 2021年2月1日 |
| 3. 販売地域 | 全 国 |
| 4. 消費者お問い合わせ先 | キッコーマンお客様相談センター TEL 0120 - 120358 https://www.kikkoman.co.jp/customer/ |

以上