

2025年11月19日 イオン株式会社 イオンリカー株式会社

11月20日解禁!金賞ロゼ・酸化防止剤無添加オーガニックも深い果実味としなやかな酸を極めた、選りすぐりの感動ワインをお届け

# 「2025年ボージョレ・ヌーヴォー」発売

イオンはボージョレ・ヌーヴォーの解禁日となる11月20日(木)、全国約4,000店舗\*1と公式ワイン通販サイト「AEON de WINE」で厳選したフランス産新酒「2025年ボージョレ・ヌーヴォー」を発売します。

今年は公式コンクール「トロフェ・ボージョレ・ヌーヴォー」<sup>※2</sup>で「ラ・ローズ・ナカラ ボージョレ・ヌーヴォー・ロゼ」が金賞、「カーヴ・デュ・シャトー・デ・ロージュ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー ノンフィルター」が銀賞を受賞しました。さらに「ジルベール&ガイヤール インターナショナルチャレンジ2025」<sup>※3</sup>では、「トップバリュ グリーンアイ オーガニック ボージョレ・ヌーヴォー(酸化防止剤無添加)」、「トップバリュ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー PETボトル」、「トップバリュ ボージョレ・ヌーヴォー PETボトル」3商品がそろって金賞に輝きました。



2025年ボージョレ・ヌーヴォーは、「量より質」の年となりました。夏の高温と適度な 降雨が育んだ、深みと調和により、豊かな果実味と酸のバランス、しなやかな口当たり、奥行き のある味わいが特徴です。今年はグラスを傾けるたびに自然の恵みと造り手のこだわりを感じら れる一本に仕上がっています。

イオンは、オーガニック栽培やサステナブル農法、酸化防止剤無添加といったヌーヴォーを 注力商品として自信をもって厳選しています。地球環境へのお客さまの関心が高まる中こうした 取り組みを一層拡充してまいります。

「トップバリュ グリーンアイ オーガニック ボージョレ・ヌーヴォー」は、環境保全に長い歴史をもつワイナリーが手掛けたオーガニックワインです。農薬や化学肥料を一切使用せず自然の力を尊重しながら有機栽培されたぶどうを丁寧に収穫しました。

ぶどう本来のいきいきとした味わいを最大限に引き出すため、高度な技術と手間を惜しまず酸化防止剤無添加にこだわっています。また「トップバリュ ボージョレ・ヌーヴォー」は、そのこだわりの製法と環境への配慮が評価され、フランスソムリエ協会会長のファブリス・ソミエ氏より推奨をいただいています。

イオンはこれからも、新たなおいしさの発見やワクワクを感じる商品をお届けしてまいります。

トロフェ・ボージョレ・ヌーヴォーコンクール金賞

ラ・ローズ・ナカラ ボージョレ・ヌーヴォー・ロゼ

ロゼ/やや辛口(750ml)

店 頭 販 売 価 格 本体 2,980円(税込 3,278円)

美しいサーモンピンクが映える、華やかなロゼ・ヌーヴォー。 みずみずしい赤い果実とフローラルな香りが重なる、鮮やかな 香味が魅力です。フルーティで軽快ながら、ほどよいふくらみ のあるやや辛口の味わい。後口まで心地よく続く余韻と、ヌー ヴォーならではのフレッシュさを楽しめます。

世界的に高まるロゼ人気を象徴する一本です。



トロフェ・ボージョレ・ヌーヴォーコンクール銀賞

カーヴ・デュ・シャトー・デ・ロージュ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー ノンフィルター

赤/ミディアムボディ(750ml)

店 頭 販 売 価 格 本体 2,980円(税込 3,278円)

赤/ミディアムボディ(375ml)

店頭販売価格 本体 1.780円(税込 1.958円)

濃く鮮やかな紫色が印象的な、上質なボージョレ・ヴィラージュ・ ヌーヴォー ノンフィルター。カシスやブラックベリー、シナモン を思わせる複雑で華やかなアロマが広がります。上品でシルキーな タンニンと、瑞々しく豊かな果実味が心地よく調和。

ノンフィルターならではのリッチで芳醇な味わいが楽しめます。





トップバリュ グリーンアイ Trganic オーガニック ボージョレ・ヌーヴォー



酸化防止剤無添加 赤/ミディアムボディ(750ml)

店 頭 販 売 価 格 本体 2,680円(税込 2,948円)

丁寧な収穫と高度な技術により、酸化防止剤を一切使用せずに仕上 げたぶどう本来のいきいきとした味わいが楽しめるオーガニック ワイン。濃いダークルビーの色調に、ブラックフルーツやレッド フルーツ、トリュフを思わせるスパイシーな香りが広がります。 ミディアムボディで、酸味のバランスが良く飲みやすい仕上がり。 こだわりの製法と高品質なぶどうが生む自然な風味が魅力の一本 です。





トップバリュ

ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー PETボトル







店 頭 販 売 価 格 本体 1,980円(税込 2,178円)

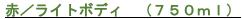
フランス農業・食糧省による環境認証 "HVE"の最も厳しいレベル 3 基準で栽培されたぶどうを使用した一本。フレッシュな果実味 に、しっかりとしたタンニンが調和する豊かな味わいが特徴です。 いきいきとした濃いルビー色に、バナナやバニラを思わせるほの かな香りが印象的。イチゴやラズベリーのような甘い赤果実のフ ルーティさが口いっぱいに広がります。まろやかな酸味と深みの ある味わいが魅力の、バランスの良いヌーヴォーです。





TOPVALU トップバリュ ボージョレ・ヌーヴォー PETボトル





店 頭 販 売 価 格 本体 1,680円(税込 1,848円)

フランス農業・食糧省認証 "HVE"レベル3の厳格な基準で栽培 されたぶどうを使用。いきいきとしたライトルビー色で、飲み やすくフルーティな味わい。カシス、チェリー、フランボワー ズ、赤スグリの新鮮な果実味が広がります。

タンニン控えめで、丸みのある酸味と果実味が絶妙に調和。 フルーティで親しみやすい、軽やかなヌーヴォーです。



※1:店頭により品揃えが異なる場合がございます。

※2:解禁日に先駆けて毎年フランスで開催されるボージョレ・ヌーヴォーの公式コンクール

※3:ワイン専門ガイド誌『GILBERT & GAILLARD』が主催する国際的なテイスティングコンテスト

## 【イオン直輸入の仕組み】

イオンは、「株式会社やまや」と「イオン株式会社」が共同出資した輸入事業会社 「コルドンヴェール株式会社」を通じて世界中の産地から直接酒類を調達していま す。グループ企業が輸入・調達を行うことで、お買い得な価格での商品提供を実現 しています。



#### 【HVE3 認証について】



環境に配慮した農場管理を行っている農業開発者(企業含む)に対して、フランス農業・食料省では3段階の環境価値認定(certification environnementale)を与えています。

このうち最高レベルの認定をクリアした開発者に対し HVE ロゴが与えられます。現在約800の 農業開発従事者に対して HVE が認定されています。HVE ロゴは生鮮品、または原材料の95%以上 が HVE 認証を受ける開発者に由来する加工食品に対して貼付されます。評価の対象になるのは、 生物多様性、植物衛生に対するストラテジー、水源管理、繁殖管理への配慮で、段階的に下記の 3つのレベルに分けて認定します。

- ① 環境に関連する規制を順守し、レベル2・3の観点からも農場管理の向上を実現させている。
- ② 16の項目が記載された指針を順守している。あるいは Terra Vitis など、フランス農業・食料省が定める同等の基準をクリアしている。レベル2をクリアしている場合には、《certification environnementale de l'exploitation》の表示をすることができる。農業・食料省の指定する認証機関が認定する。
- ③ 環境パフォーマンス指標に規定される結果債務を満たしている。環境パフォーマンス指標には 生物多様性、植物衛生に対するストラテジー、繁殖や水源の管理がある。農業・食料省の指定す る認証機関が認定する。

レベル 2 とレベル 3 の認定の対象は農場管理全体で、農業・食料省指定の認証機関 (AFNOR, Terrae-biotek, Bureau Véritas, Certipaq, Certis, Contrôle Union, Ecocert, Ocacia, SGS-ICS, Socofret がある)によって行われます。

#### ◆「トロフェ・ボージョレ・ヌーヴォー」とは

フランスで毎年ボージョレ・ヌーヴォーの解禁日前に開催される、公式ワインコンクール「トロフェ・ボージョレ・ヌーヴォー」で賞を受賞したボージョレ・ヌーヴォーのことです。ワイン専門家が審査し、品質の高いワインに銀賞や金賞、最高金賞が与えられます。

### ◆「ジルベール&ガイヤール インターナショナル チャレンジ」とは

「The Gilbert & Gaillard International Challenge」は、1989年に設立されたワインガイド 『GILBERT & GAILLARD』が主催する、国際的な飲料コンテストです。ワインをはじめ、スピリッツやシードルなど幅広いカテゴリーの製品が対象となり、ソムリエや専門テイスターによるブラインド審査で品質が評価されます。一定以上の評価を獲得した製品には賞が授与され、生産者の専門性を示すとともに、市場や消費者における認知向上にも寄与しています。