

日本ワイン「SUNTORY FROM FARM 登美の丘 赤 時のかさね」数量限定新発売

— 熟成期間の異なる原酒を“かさね合わせた”
多層的な味わいを感じられる新商品が登場 —



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリー（株）は、日本ワインブランド「SUNTORY FROM FARM」より、ワイナリーシリーズとして「同 登美の丘 赤 時のかさね」を9月12日（火）から全国で数量限定新発売します。

当社は、「良いワインはよいぶどうから」の理念のもと、100年以上にわたって日本の風土と向き合い、栽培・醸造技術を磨き上げ、ぶどうづくり・ワインづくりに取り組んできました。

昨年9月には、日本の風土の中でつくり手の技術と愛情によってぶどう畑からつくられているお酒、という日本ワインの魅力をより多くのお客様に伝えるべく、新ブランド「SUNTORY FROM FARM」を発売しました。

なかでも「同 登美の丘」は、雨が少なく、日当たりが良く、昼夜の寒暖差が生まれる気候のもと、100年以上にわたってものづくりを行ってきた“登美の丘”の歴史とテロワールを表現すべく、つくり手が技術と愛情を込めた日本ワインです。

今回は、“登美の丘”の魅力を新しい形で表現すべく、熟成期間の異なる4つのヴィンテージからなる200以上の原酒をブレンドすることに挑戦しました。フレッシュな果実味や熟成のまろやかさなど、多層的な味わいを実現した新商品「同 登美の丘 赤 時のかさね」を限定発売します。本商品を通じて、同ブランドのさらなるファン拡大を図ります。

●中味・パッケージについて

中味は、プラムやゼラニウムの花などを連想させる香り、熟成させた原酒由来のドライフルーツのようなコクのある香りが特長です。甘くまろやかな果実感、なめらかな酸味とタンニンが感じられ、オーク樽由来の甘いスパイス感が味わいの厚みを生み出しています。多層的な味わいが生み出す、落ち着きと若々しさが溶け込んで一体となったミディアムボディの赤ワインです。パッケージは、筆で引いた濃淡さまざまな線が重なり合うデザインを施し、中味の特長である多層的な味わいを表現しています。

— 記 —

▼商品概要

商品名	色／タイプ	容量	アルコール度数
SUNTORY FROM FARM 登美の丘 赤 時のかさね	赤／ ミディアムボディ	750ml	12%

▼価格 オープン価格

▼発売期日 2023年9月12日（火）

▼発売地域 全国（数量限定）

▼品目 果実酒

▼「SUNTORY FROM FARM」ホームページ

<http://suntory.jp/NIHON/>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先

サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

水と生きる **SUNTORY**

以 上

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。
さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらす、社会にとっての水であること。
社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。
「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。