

2024年4月17日
株式会社東急百貨店

ソムリエとワイン売場スタッフが厳選！ 「東急百貨店 おすすめワインランキング」発表

東急ホテルズと東急ストアのソムリエが、初めて選定会に参加

東急百貨店のワイン担当バイヤーと各店のワイン売場スタッフが厳選したワインを紹介している「東急百貨店 おすすめワインランキング」。このランキングは、「毎日飲んでも飽きない、食事との相性が良いデイリーワイン」をコンセプトに2013年からスタートし、年に2回選定会を実施しています。コストパフォーマンスに優れたワインを取り揃え、多くのお客さまからご支持をいただいているワイン売場の人気コーナーです。

今年、東急百貨店創業90周年を迎え、東急グループのネットワークを生かし、初めて東急ホテルズと東急ストアのソムリエ17名を招き、総勢42名による選定会を実施しました。「おすすめワインランキング」にランクインしたワインは、4月20日（土）から、東急百貨店各店のワイン売場と東急百貨店ネットショッピングで販売します。



選定会の様子



渋谷 東急フードショーの「東急百貨店 おすすめワインランキング」コーナー

【「東急百貨店 おすすめワインランキング」概要】

STEP 1) 各輸入元から提案されたワインを東急百貨店のワイン担当バイヤーが、一次選定

- ・総エントリー数は100点超
- ・ワイン担当バイヤーが、赤ワインと白ワインそれぞれ30点に絞ります

STEP 2) ソムリエと各店のワイン売場スタッフが参加する選定会を実施

- ・「香り」、「バランス」、「余韻」などをチェックして、採点します

【NEW】 ・今回の選定会は、東急ホテルズと東急ストアのソムリエも参加

STEP 3) 「東急百貨店 おすすめワインランキング」を決定

- ・東急百貨店各店のワイン売場と東急百貨店ネットショッピングで販売します

◎東急百貨店ワイン売場： THE WINE by TOKYU DEPARTMENTSTORE、渋谷 東急フードショー、吉祥寺店、たまプラーザ店、日吉東急アベニュー、青葉台 東急フードショー

◎東急百貨店ネットショッピング「おすすめワインランキング」：<https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/wine-ranking.html>

東急百貨店各店ワイン売場の「おすすめワインランキング」は、2013年に当時のワイン担当バイヤーが企画し、10年以上続く人気コーナーです。各店スタッフが自信を持っておすすめする、コストパフォーマンスに優れたワインを取り揃えています。ぜひ毎日の食卓の彩りとして、私たちが選んだワインをお楽しみください。

ワイン担当バイヤー：青山 秀夫



※表示価格は標準税率10%（*軽減税率対象商品は8%）の消費税を含んだ税込み価格です

◆赤ワイン ベスト3

おすすめ赤ワイン No.1

〔ブルガリア〕 <ベッサ ヴァレー ワイナリー> プティ エニラ 750ml 1,980 円
フランスのボルドーで有名なサンテミリオン地域の「ラ モンドット」や「カノン ラガリエール」を所有しているナイベルグ伯爵がオーナーのブルガリアワインです。世界的なワイン評論家であるロバート パーカー氏から、「注目すべきお買い得品」として絶賛されるなど、ブルガリアワインとしては異例の注目を浴びています。

《バイヤーおすすめポイント》

ボルドーの技術をコストパフォーマンスの高いブルガリアで実現したワインです。メル口種主体で、しっかりとした果実味を感じることができます。また、このクラスとしては珍しい熟成感もあります。心地よいオーク樽の風味が広がり、滑らかなタンニンと溶け合い、クラス以上の味わいを楽しむことができます。



おすすめ赤ワイン No.2

〔ポルトガル〕 <アデガマイン> ピンタ ネグラ ティント 750ml 1,628 円
ポルトガル語で「母なるワイナリー」という意味のアデガマインは、名産品として有名なバカリャウで成功を収めたアルヴェス家が所有しています。海からほど近いワイナリーならではのテロワールを反映したワインを造っています。設立からわずか5年で、ポルトガルのワイン誌において「カンパニー オブ ザ イヤー」に選出されるなど、多くの評価を得ています。

《バイヤーおすすめポイント》

ポルトガルの土着品種で造られる、ソフトでフルーティな味わいのワインです。ポルトガルは日本と同様に多くの魚介類を食べる文化があり、日本食との共通点も多く見られます。魚介のトマト煮込みやフライ、ソースや醤油との相性もいいため、さまざまな食事と一緒に楽しんでみてください。



おすすめ赤ワイン No.3

〔イタリア〕 <フェウディ デル ヴェスコヴォ> アリアニコ デル ヴルトウレ 750ml 1,540 円
イタリア南部のバジリカータ州で無農薬・無肥料栽培を行っているワイナリーです。ワイナリーの名前には「司祭の領地」という意味があります。近くにはヴルトウレ山（死火山）があり、一年中風が吹き抜けることで、農薬や除草剤を使用せずに健康なブドウを育てることができます。アンティノリの醸造長を務めたアルベルト アントニーニ氏のコンサルタントのもと、品質が向上しています。

《バイヤーおすすめポイント》

たっぷりの太陽が降り注ぐ南イタリアらしい味わいのワインです。凝縮した果実のフレッシュさと同時に、パワフルで骨格のある充実感のある味わいを楽しむことができます。お肉の煮込み料理やバーベキューなど、力強い料理との相性が抜群です。



※表示価格は標準税率10%（*軽減税率対象商品は8%）の消費税を含んだ税込み価格です

◆白ワイン ベスト3

おすすめ白ワイン No.1

〔フランス〕<ヒューゲル> ジョンティ 750ml 1,980円

1639年創業、13代に渡り続いている由緒あるワイナリーです。定番の黄色いラベルは世界120を超える国で愛飲されています。このジョンティは、ヒューゲルの名刺代わりともいえるワインです。ジョンティとは、昔のアルザス地方で複数の高貴品種の組み合わせで造るワインを呼んでいた伝統的な名称です。

《バイヤーおすすめポイント》

「お箸が恋するワイン」のキャッチコピーが有名なヒューゲルのワインは、日本食との相性がバッチリ。6種類のアルザス品種が織りなす爽やかでフレッシュな飲み口で、常備したいワインNo.1です。春野菜のお浸しや天ぷらなどとぜひ合わせてみてください。



おすすめ白ワイン No.2

〔イタリア〕<フェウディ デル ヴェスコヴォ> バジリカータ ビアンコ 750ml 1,540円

イタリア南部のバジリカータ州で無農薬・無肥料栽培を行っているワイナリーです。ワイナリーの名前には「司祭の領地」という意味があります。近くにはヴェルトウーレ山（死火山）があり、一年中風が吹き抜けることで、農薬や除草剤を使用せずに健康なブドウを育てることができます。アンティノリの醸造長を務めたアルベルト アントニーニ氏のコンサルタントのもと、品質が向上しています。

《バイヤーおすすめポイント》

ワイン業界で活躍する女性が審査を行う国際ワインコンペティション「サクラアワード」にて、2023年・2024年と連続受賞したワインです。南イタリア固有品種のグレコとフィアーノは、爽やかな酸味を持ち、火山性土壌からくるミネラル感を反映させるワインとなります。白身魚のカルパッチョや夏の牡蠣、フィッシュ&チップスなど、柑橘&魚介をキーワードに合わせてみてください。



おすすめ白ワイン No.3

〔ドイツ〕<アレンドルフ> セーブ ウォーター ドリンク リースリング 750ml 1,980円

700年以上の歴史を誇り、現当主が27代目となる老舗の家族経営のワイナリーです。銘醸地であるラインガウの周辺に約75haの畑を所有し、伝統を受け継ぎながら時代と共に歩んできました。高級品種リースリングを100%使用して造られ、爽やかな味わいに仕上がっています。

《バイヤーおすすめポイント》

「水を飲むくらいならリースリングを飲もう！」と、日常的にカジュアルに飲んでいただきたいとの思いが伝わってきます。700年以上の伝統を持っているワイナリーが手掛ける、キャッチーなエチケットも魅力のひとつです。柑橘やハーブの印象と、ほんのりと甘みが残る飲み飽きない味わいで、まさに水のように飲んでいただきたいワインです。



東急フードショーの最新情報やネットショッピングはHPをご確認ください。

TOKYU Foodshow

<https://www.tokyu-dept.co.jp/tokyufoodshow/>

東急百貨店ネットショッピング

<https://www.tokyu-dept.co.jp/ec/cmTopPage/1>

※表示価格は標準税率10%（*軽減税率対象商品は8%）の消費税を含んだ税込み価格です