

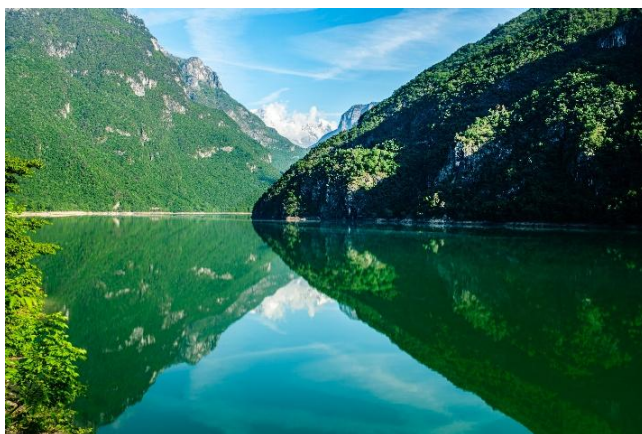
【日本初上陸】
ドロミティ渓谷から生まれたイタリアビール「ビッラ・カステッロ社」
2 ブランドの取扱開始

モンテ物産株式会社(本社：東京都渋谷区、代表取締役社長：森本明子)は、2026 年 2 月より、イタリアビール「ビッラ・カステッロ社」の 2 ブランド「カステッロ」と「ドロミティ」の日本国内での取扱いを開始いたします。
両ブランドは今回が日本初上陸となります。



■ビッラ・カステッロ社

1997 年創業の 100%イタリア資本のブルワリー。北イタリア、風光明媚なドロミティ渓谷の氷雪が溶けた清らかな水と、100%イタリア産麦芽を使用し、こだわりのビール造りを行っています。



(左) 1897 年からビール造りを行ってきた歴史ある醸造所 (右) ドロミティ渓谷の湖の風景

■“カステッロ”シリーズ



〈商品概要〉（写真左から）

- ① 「カステッロ・ビール・ラガー」…バランスのよい、フレッシュな味わい。心地よいホップの香りで、飲み心地のよさが特徴。
【330ml 瓶／アルコール度数 5.0%／参考上代（税抜）450 円】
- ② 「カステッロ・ビール・ロッサ」…イタリアで「赤ビール」と呼ばれる、焙煎した麦芽から造られるビール。カラメル風味と、深いコクが特徴。
【330ml 瓶／アルコール度数 6.5%／参考上代（税抜）520 円】
- ③ 「カステッロ・ビール・ロー」…緑ラベルのスタンダードなラガーよりも少し度数が低いタイプ。軽やかで、まろやかな飲み心地が特徴。
【330ml 瓶／アルコール度数 3.5%／参考上代（税抜）450 円】

■“ドロミティ”シリーズ

イタリア屈指の景勝地であり、ウィンタースポーツも盛んな世界遺産ドロミティ渓谷。渓谷が育む上質な水の美味しさを最大限に活かし、ドロミティ産を含むイタリア産 100%の麦芽、厳選したホップの風味をバランスよく調和させた、こだわりのクラフトビールです。



〈商品概要〉(写真左から)

- ④ 「ドロミティ・ビール・ピルスナー」…まろやかでエレガントなピルスナー。ドロミティ渓谷の水の軽やかさに、香り高い品種のホップのフローラルな香りと、緻密でクリーミーな泡が特徴。
【330ml 瓶／アルコール度数 5.0%／参考上代（税抜） 550 円】
- ⑤ 「ドロミティ・ビール・ロッサ」…カラメルとベリーのニュアンスが感じられる豊かな味わい、しっかりとしたボディのボック*1 タイプ。
【330ml 瓶／アルコール度数 6.5%／参考上代（税抜） 569 円】
- ⑥ 「ドロミティ・ビール・ドッピオ・モルト」…麦芽を多く使うため、アルコール度数が高いドッペルボック*2 を、麦汁をゆっくり煮詰めてカラメル化し、アロマティックなホップを使うことで、バランスよく心地よい味わいに仕立てた逸品。
【330ml 瓶／アルコール度数 8.0%／参考上代（税抜） 569 円】

*1 ドイツ発祥のラガー系のビールタイプ

*2 通常のボックよりも麦芽を多く使用した（ドッペル＝二重）ビールタイプ

■発売開始時期

2026 年 2 月 1 日より順次

■商品に関するお問い合わせ

モンテ物産株式会社 〒150-0001 東京都渋谷区神宮前 5 丁目 52 番 2 号 青山オーバルビル
フリーダイヤル 0120-348-566(土・日・祝を除く 9:00～17:30)

■モンテ物産株式会社 会社概要

イタリア食材・イタリアワインの専門商社。『イタリアの素晴らしい真の食文化を知るプロ集団が、日本の食卓に新たな価値・豊かさを届けます』をモットーに、創業以来イタリアー筋、イタリア全土から多様なワイン、リキュールやグラッパなどの酒類のほか、パスタ、オリーブオイル、トマトなど、イタリアで愛される本場の味を日本にお届けしています。

所在地 : 〒150-0001

東京都渋谷区神宮前 5 丁目 52 番 2 号 青山オーバルビル 6F

代表取締役社長： 森本 明子

設立日 : 1977 年 12 月 20 日

ホームページ : <https://www.montebussan.co.jp/>

Facebook : <https://www.facebook.com/montebussan/>

Instagram : <https://www.instagram.com/montebussan/?hl=ja>

公式オンラインショップ カ・モンテ オンライン : <https://www.camonte.com/>