

日本でシェア No.1*のイタリアビール モレッティから 3タイプのビールとビアカクテルの販売を再開

*2022年輸入通関数量[出典:財務省貿易統計等]

モンテ物産株式会社(本社:東京都渋谷区、代表取締役社長:横江博和)は、休売しておりましたモレッティ社の4品、「モレッティ・ビール・ラ・ロッサ」、「モレッティ・ビール・ラ・ビアンカ」、「モレッティ・ビール・IPA」、「モレッティ・リモーネ・ラドレル」の販売を再開いたします。



モレッティ・ラ・ロッサ

■凝縮感のあるカラメルの香り

ローストした麦芽から麦汁をつくっているため、濃い琥珀色でカラメルのような香りが特徴です。

■しっかりとした飲み応え

アルコール度数が高く飲み応えがあり、苦みと甘さの程よいバランスが特徴です。

商品名	容量	入数	タイプ	アルコール度数
モレッティ・ラ・ロッサ	330ml	24	ボック	7%

モレッティ・ラ・ビアンカ

■小麦+大麦のヴァイツェンタイプ

イタリア産の小麦と大麦の麦芽を半分ずつ使用。ドイツで伝統的に造られてきた小麦麦芽を50%以上使用したビール、ヴァイツェンをイタリアテイストに仕上げました。

■ 上面発酵ならではのフルーティーさ

やや高めの温度（20～25℃）で発酵を行う上面発酵という醸造法により、果実のような香り成分「エステル」が生成され、フルーティーな香りが生まれます。

※ビールは発酵工程で使用される酵母の特性により、大きく分けて上面発酵と下面発酵に分類されます。

■ 無ろ過で仕上げた複雑な味わい

無ろ過で仕上げた、少し濁りのある色合い。エレガントで複雑な味わいです。

商品名	容量	入数	タイプ	アルコール度数
モレッティ・ラ・ビアンカ	330ml	24	ヴァイツェン	5%

モレッティ IPA

■ 「イタリアン・パール・エール」とは・・・

IPA（India Pale Ale）とはかつてイギリスからインドにビールを輸送する際、腐敗防止のために大量のホップを使用して苦みを強化した、イギリス発祥のビアスタイルです。モレッティは、イタリア産大麦から造る IPA タイプを「イタリアン・パール・エール」と呼んでいます。

■ ドライホッピング製法によるホップ本来の爽やかな香りと苦み

温度を下げて、フレッシュなホップを投入するドライホッピング製法が用いられることにより、ホップ本来の爽やかな香りと苦みをお楽しみ頂けます。

■ 無ろ過で仕上げた素材本来の味わい

無ろ過で仕上げた、少し濁りのある琥珀色。素材本来の複雑な味わいです。

商品名	容量	入数	タイプ	アルコール度数
モレッティ IPA	330ml	24	IPA（イタリアン・パール・エール）	5%

モレッティ・リモーネ・ラドレル

■ 活性化するレモン市場に「ビール×レモネード」で参入

イタリアやヨーロッパで人気の、ビールとレモネードをブレンドしたビアカクテル「ラドレル」。イタリア国内向けにのみ製造していた本商品を、この度導入することになりました。

■ シチリア産レモン&低アルコール

レモンの産地として有名な、イタリアのシチリア島。ラドレルに使用されているレモン果汁は、100%シチリア産です。アルコール度数 1.5%と低アルコールのため、普段ビールを飲み慣れていない方もトライしやすい、甘酸っぱくライトなテイストです。

商品名	容量	入数	品目	アルコール度数
モレッティ・リモーネ・ラドレル	330ml	24	発泡酒(麦芽使用率25%以上50%未満)	1.5%

■商品に関するお問い合わせ

■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、創業以来イタリア一筋、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 : 横江 博和

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>

■商品に関する問い合わせ

モンテ物産株式会社

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

フリーダイヤル : 0120-348-566 (土・日・祝を除く 9 : 00~17 : 30)