

日本におけるイタリアビールシェア No.1 モレッティから ビアカクテルと IPA タイプのビール 2 品を 5 月に発売

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、日本におけるイタリアビールシェア No.1 (※) のモレッティから、シチリア産レモンを使ったレモネードをブレンドした爽やかなビアカクテル、「モレッティ・リモーネ・ラドレル」と、イタリア産大麦から造る IPA タイプのビール「モレッティ・ビール・IPA (イタリアン・ペール・エール)」を新発売いたします。

(※) 2020 年輸入通関数量 【出典：財務省貿易統計等】



■ 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」を紹介するため、イタリア国内向けにのみ製造していた本商品を日本に導入することになりました。

※「ラドレル」は ドイツ語で「自転車乗り」の意味で、サイクリング客に愛されたことが由来と言われています。

(日本では自転車の飲酒運転は法律で禁止されています。本商品は飲酒運転を推奨するものではありません。)

■ 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 2%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。

【商品概要】

商品名	品目	醸造	アルコール度数	容量	価格
モレッティ・リモーネ ラドレル	発泡酒 (麦芽使用率25%以上50%未満)	下面発酵のビールとレモネードをブレンド	2%	330ml	オープン価格



■「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くした、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。

【商品概要】

商品名	タイプ	醸造	アルコール度数	容量	価格
モレッティ ビール・IPA	IPA(イタリアン・パール・エール)	上面発酵。煮沸段階で投入するホップに加え、発酵後にドライホッピングを行うことでビールにフレッシュなホップの香りがつく。	5%	330ml	オープン価格

モンテ物産株式会社 会社概要

創業 1977 年 イタリア食材・イタリアワインの専門商社。創業以来、イタリア一筋に、イタリア全土から多様なワイン、リキュールやグラッパを取り扱うほか、パスタ、オリーブオイル、トマト、各種サラミなど本物のイタリアの味を日本にお届けしています。

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

■商品に関するお問い合わせ

フリーダイヤル 0120-348-566(土・日・祝を除く 9:00～12:00、13:00～17:30)

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