

# 「お酒は強くないけれどワインが好き」な方に朗報 プロがおすすめ！夏にもぴったりの“アルコール度数低め”ワインの楽しみ方 －カッセル・デル・ディアブロ ビーライト 7月2日(火) 販売開始－

## 【本ニュースレターのポイント】

- ・コンチャ・イトロ社のプレミアムワイン「カッセル・デル・ディアブロ」ブランドから、夏に飲みたくなるようなアルコール度数が低めのワイン「カッセル・デル・ディアブロ ビーライト（以下、ビーライト）」が7月2日（火）より全国で発売開始
- ・「ビーライト」はソーヴィニヨン・ブラン＆ロゼの2種で「お酒は強くないけれどワインが好きの人に最適」、「アルコール度数が低めなのに本格的」、「ワインをより気軽に楽しめる」といった特徴を持つ夏にぴったりのワイン
- ・「ビーライト」の魅力と夏のワインの楽しみ方について、ソムリエ歴20年の田邊公一さんとワインエキスパートの資格を持つ髭男爵のひぐち君が本ニュースレターで詳しく解説



田邊 公一さん



ひぐち君（髭男爵）

## ■ 夏にぴったりのビーライトってどんなワイン？

### ポイント① 「お酒は強くないけれどワインが好きの人」にぴったり

多くの輸入ワインのアルコール度数は10%以上ですが、「ビーライト」のアルコール度数は8.5%と低め（※1）なため、お酒は強くないけれどワインが好きという方にもおすすめです。

※1：カッセル・デル・ディアブロ既存商品比較

### ポイント② アルコール度数が低めなのに本格的

アルコール度数はワインにとって欠かせない要素である“香り”と“味わい”に大きく影響します。アルコール度数を抑えることで、2つのバランスが崩れて複雑性が失われがちなため、アルコール度数が低めのワインは「なんとなくおいしくない／物足りない」イメージを持たれてしまう課題がありました。これを解決するため、チリの名門ワイナリー「コンチャ・イトロ」は恵まれた自然と技術力を駆使し、人気の「カッセル・デル・ディアブロ」ブランドから、本格的なワインのおいしさを感じられる「ビーライト」を造り出しました。

### ポイント③ ワインをより気軽に楽しめる

ワインをおいしく飲むための温度管理には手間や知識が必要ですが、冷やして飲んでおいしい「ビーライト」は、冷蔵庫から出してすぐが飲み頃。手軽に最高の状態をお楽しみいただけます。アルコール度数が通常に比べて低い（※1）ので、いつものビールやハイボールの代わりとしても気軽に楽しみ、食卓や晩酌に変化をもたらしてくれます。

## ■夏のビーライトの楽しみ方

### 【ソムリエ 田邊公一さんのおすすめ】

#### 新しいスタイルのワイン！ホームパーティーやバーベキューにぴったり

新しいスタイルのワインで、フレッシュな果実の風味をリアルに感じる。爽やかで日本酒の夏酒みたいな雰囲気がありますね。ワイングラスでなくてもカジュアルにおいしく飲めて、氷を入れたりカクテルにしてみたり、この季節にもぴったりのワインです。アルコール度数が一般のワインに比べて低いので、ランチタイムやティータイム等、様々なシチュエーションで楽しむことができそうです。グラスにたっぷり注いでビールのように飲んでもいいし、ホームパーティーやバーベキューでも気軽に楽しめそうですね。



#### ソーヴィニヨン・ブランはお寿司、ロゼはトマトソースの料理と一緒に

トマトやレタス、キュウリなどを使ったサラダにオリーブオイルと塩をかけるだけで、このソーヴィニヨン・ブランと合わせておいしく楽しめます。チリは地中海沿岸の国に似た気候なので、オリーブオイルを使った料理と相性が良く、ソーヴィニヨン・ブランの白ワインはスモークサーモンにもよく合います。他にもお寿司とのペアリングもおすすめです。イカやホタテ、光物、そしてワサビとの相性も抜群なので、醤油ではなく塩を付けながらシンプルに合わせていただきたい。色調が美しいロゼは、乾杯のドリンクにもおすすめ。しっかり冷やしてスパークリングワインの代わりにこちらで乾杯するのもいいでしょう。トマトソースとの相性が良いので、ホームパーティーでピザやパスタと合わせてもいいですね。

### 【ワインエキスパート ひぐち君（髭男爵）のおすすめ】

#### 仕事終わりやお風呂上りに気軽に楽しめる

飲んでみて「ビーライト」が持つ両面性に驚きました。アルコール度数低めならではの優しさがある一方で物足りなくなかない。飲みごたえがあり、香りがしっかりしているため本格的なワインを飲んだ満足感があります。ワイン好きの僕は仕事でホテルに泊まる時にもいいなと思いました。仕事終わりやお風呂上りなど、あらゆるシーンで気兼ねなく飲めるのが嬉しいですね。



#### 暑い日は氷と炭酸を入れてグビッと気分転換！

アルコール度数低めのワインはジュースっぽいイメージや甘いイメージがありますが、「ビーライト」はドライで清涼感を感じる本格的なワインです。特にソーヴィニヨン・ブランは爽やかな香りが特徴的なので、暑い日に氷と炭酸を入れて飲んでほしいです。実際に外で飲んでみたのですが、お弁当にもぴったりの野菜をたっぷり挟んだサンドイッチ、生春巻きやからあげにも合うと思います。ロゼは赤いフルーツの香りが印象的なので、ベリー系のスイーツとの甘酸っぱいペアリングを楽しんでいただきたいです。

## ■プロフィール

### 田邊 公一

ソムリエ・ワインディレクター。レストラン、ワインショップ等のワインセレクション、ドリンクアドバイザー、スクールの講師を務める。また、国内外の様々なワイナリーや酒蔵を巡りながら、ワインを中心とした各種飲料のイベント監修、コメンテーター、執筆、プロモーション活動も積極的に行っている。ワインスクール「レコール・デュ・ヴァン」講師。2007年 キュヴェ・ルイーズ・ポメリーソムリエコンテスト優勝。2023年末「ワインを楽しむ ～人気ソムリエが教えるワインセレクト法～」を出版。

### ひぐち君（髭男爵）

1999年お笑いコンビ『髭男爵』を結成。日本ソムリエ協会認定『ワインエキスパート』を取得し、現在は日本ソムリエ協会がワイン普及に貢献した国内外の著名人に贈る称号『ソムリエ・ドヌール（名誉ソムリエ）』や北海道『余市町ワイン大使』に任命され、ワインの魅力を広める活動を行う。

## ■ ビーライトの開発背景

### 近年のワインを取り巻く環境

ワインはビールや缶チューハイに比べてアルコール度数が高いものも多く、普段ワインを飲まない方やアルコールをなるべく控えたい方にはハードルが高いという課題がありました。近年、コロナ禍などの環境変化などにより飲酒習慣も多様化しており、世界におけるアルコール度数が低めのワイン市場は、2016-2021年の年平均成長率が21%以上（※2）であったことから、今後も成長が予測されています。一方で、これまでアルコール度数の低いワインは本物のワインのテイストとかけ離れたものが多く、味わいに不満を持つ声がありました。

※2 出典：2023 IWSR

### ワインメーカー マックス・ワインラブ コメント

低アルコール飲料のトレンドに対し開発をする中で、最も大事にしたのが「通常のワインを飲む経験と可能な限り同じ経験をお客様にしてみたい」という信念でした。可能な限り脱アルコールではない100%自然なワイン造りを目指して3年間試行錯誤しました。偶然の雨による早期収穫でシトラスの要素を持ちグリーンなニュアンスが出ないベストな畑を見出し、8.5%のワインを実現しました。需要に応えるために2023年ヴィンテージより一部脱アルコールワインをブレンドし、カッシエロ・デル・ディアブロらしい高い品質を保ちながら生産量を増やしています。更に低いアルコール度数の実現や赤ワインの実現に向けて設備への投資を実施しており、更なるお客様の楽しみの幅を広げる挑戦をしています。



## ■ 商品概要

商品名	カッシエロ・デル・ディアブロ ビーライト ソーヴィニヨン・ブラン カッシエロ・デル・ディアブロ ビーライト ロゼ
色	白/ロゼ
容量容器	750ml瓶
アルコール度数	8.5%
カテゴリー分類	果実酒
発売日	2024年7月2日（火）より全国にて販売
価格	オープン価格



#### カッシエロ・デル・ディアブロ ビーライト ソーヴィニヨン・ブラン

盗み飲みからワインを守るため、悪魔がいるという噂を流したという逸話を持つ『悪魔の蔵』という名のワイン。

通常よりもアルコール度数が低く（※3）なっています。青リンゴの香り、フレッシュで軽やかな味わいをお楽しみください。

※3：カッシエロ・デル・ディアブロ ソーヴィニヨン・ブランとの比較



#### カッシエロ・デル・ディアブロ ビーライト ロゼ

盗み飲みからワインを守るため、悪魔がいるという噂を流したという逸話を持つ『悪魔の蔵』という名のワイン。

通常よりもアルコール度数が低く（※4）なっています。ラズベリーやイチゴの香り、フレッシュで軽やかな味わいをお楽しみください。

※4：カッシエロ・デル・ディアブロ ロゼとの比較

## ■ カッシエロ・デル・ディアブロとは

1883年に創業され、140年以上の歴史を誇るチリのコンチャ・イトロ社が造るプレミアム・ワインです。あまりのおいしさから盗み飲みが絶えなかったため、創立者ドン・メルチョー氏が「この蔵には悪魔が棲んでいる」という噂を流したところ、その噂は炎のように瞬く間に広まり、その美酒を守ったという伝説を持つワインです。

カッシエロ・デル・ディアブロ 公式ページ：

<https://www.kirin.co.jp/alcohol/wine/cyt/wines/diablo/>

コンチャ・イトロ 日本公式インスタグラム：

<https://www.instagram.com/conchaytorojp/>



**Casillero**  
del  
**Diablo**

【本件に関する報道関係のお問い合わせ先】

カッシエロ・デル・ディアブロ ビーライト広報事務局（株式会社プラップジャパン内） 担当：三浦、逸水、竹之下  
TEL：TEL：070-2161-7113（三浦） MAIL：belight\_pr@prap.co.jp