

2024年11月5日

株式会社 西友

西友初のソムリエ資格を持つバイヤーが約 600 種類もの試飲を重ねてセレクト**西友直輸入ワイン 5 アイテムを新発売****～ソーヴィニヨン・ブラン（ニュージーランド）、ピノ・グリージョ（ハンガリー）等を 1,000 円台で発売～
バイヤー厳選の高品質かつコスバ抜群の計 50 アイテムを新規投入！西友のワイン売場が大変貌！**

株式会社西友（以下、西友）では、今年 4 月に西友初のソムリエ資格を持つワインバイヤーが着任し、この秋、同バイヤーが約 600 種類もの試飲を重ねて厳選したワインが初めて店頭が登場します。西友の直輸入網を活用することで、高品質でリーズナブルな価格を実現した直輸入ワイン 5 アイテムに加え、バイヤーが国内外から厳選したワイン 45 アイテムを品揃えし、合計 50 アイテムを「SEIYU FINE SELECT」（注 1）コーナーとして新規展開し、買いやすく、選びやすい売場を整えてまいります。

ソムリエ資格を持つバイヤーのイチオシワインは、西友でのみ購入可能な直輸入ワイン 5 アイテムです。

- いずれも税込 1,000 円台で、毎日の食事にあうデイリーワインにぴったりなラインナップです。
- 「ソーヴィニヨン・ブラン」品種の有名な産地であるニュージーランド（マルボロ地区）からは、パッションフルーツと柑橘系の風味とさわやかな味わいが特徴の高品質な「キウイ・キュヴェ・ソーヴィニヨン・ブラン」を 1,639 円（税込）で提供します。
- 東欧の中でもワイン生産の長い歴史を持ち、豊富な種類と良質かつコスバの高いワインの生産地として注目されているハンガリーからは、酸味と甘みのバランスがよく、シトラスと青りんごの酸味が心地よい「ピノ・グリージョ」や、香り豊かな「マスカット・オットネル」を 1,098 円（税込）で提供します。
- ニューワールドワインの生産地として名高いオーストラリアからは、「シラーズ/カベルネ・ソーヴィニヨン」「セミヨン/シャルドネ」といった産地の代表的な品種のワインを 1,199 円（税込）で提供します。
- 味だけでなく、ワインのエチケット（ラベル）の色合い、デザインが特徴的なものを選定し、華やかで楽しい売場づくりや、思わず手に取ってみたいくなるワインであることもポイントにしました。

また、お客様の食のシーンやニーズにあわせた 45 アイテムのワインも同様のポイントでセレクトし、直輸入ワインと併せて全 50 アイテムを、西友バイヤーのお墨付きセレクト商品であることを示す「SEIYU FINE SELECT」コーナーとして展開いたします。

さらに、コロナ後、様々な種類のお酒を家で召し上がる方が増える中で、お客さまがワインを購入する際にハードルとなっている「どのワインを選んだらよいかわからない」というお悩みにお応えしました。具体的には、ワインの特長をわかりやすく表記した POP を取り付け、お客さまが選びやすいように工夫しています。

西友では、“高品質・美味しい商品がお買い得”という価値提供を追求し、お客さまに「西友が身近にあって本当に良かった」と感じていただける存在になるべく努力を続けてまいります。

(注1)「SEIYU FINE SELECT」について


「ワールド」「ローカル」「ヘルシー」「サステナビリティ」のテーマに基づいて、バイヤーが国内外からセレクト調達した商品を、「SEIYU FINE SELECT」と銘打って、今年4月22日よりコーナー展開を開始しました。


ヨーロッパや韓国などの「ワールド」商品や、日本「ローカル」のこだわり商品を皮切りにスタートし、今回セレクトワイン全50種類も加わるようになりました。今後も続々と商品が登場します。



◆西友直輸入ワイン ソムリエバイヤー イチオシ新商品

商品画像	商品名	規格 (ml)	価格 (税抜/税込)
	キウイ・キュヴェ ソーヴィニヨン・ブラン (ニュージーランド) <品種>ソーヴィニヨン・ブラン 100% <商品特徴>パッションフルーツと柑橘系の風味とさわやかな味わい <相性のよい食事> 白身魚・魚介のカルパッチョ、生ハム等の前菜系、 天ぷら、焼き魚等の和食にも合わせやすく、食事の最初から最後まで楽しめるタイプ	750	1,490 円/1,639 円
	コーラルリーフ シラズ/カベルネ・ソーヴィニヨン (オーストラリア) <品種>シラズ、カベルネ・ソーヴィニヨン <商品特徴>濃厚な果実味にスパイシーなアクセントが調和された味わい <相性のよい食事> 煮込みハンバーグ、ミートソース等カジュアルな洋食、麻婆茄子のようなスパイシーでコクのある中華料理まで、気軽にペアリングを楽しめる	750	1,090 円/1,199 円
	コーラルリーフ シャルドネ/セミヨン (オーストラリア) <品種>セミヨン 70% シャルドネ 30% <商品特徴>ライムのさわやかな香り、シトラスと柑橘の味わい <相性のよい食事> アメリカンピザ、フライドチキン等カジュアルな洋食、酢豚のような甘みとコクのある中華料理まで、気軽にペアリングを楽しめる	750	1,090 円/1,199 円

	ドナウヘルプスト ピノ・グリージョ (ハンガリー)	750	999円/1,098.90円
	<p><品種>ピノ・グリージョ 100%</p> <p><商品特徴>酸味と甘味のバランスがよく、シトラスと青りんごの酸味が心地よい</p> <p><相性のよい食事></p> <p>魚介のカルパッチョ・マリネ、アボカド海老のサラダ、豚の角煮、エビチリのような濃厚な味わいの料理とも楽しめる</p>		

	ドナウヘルプスト マスカット・オットネル (ハンガリー)	750	999円/1,098.90円
	<p><品種>マスカット・オットネル 100%</p> <p><商品特徴>トロピカル果物やハチミツのコクに酸味のバランスが心地よい</p> <p><相性のよい食事></p> <p>生ハム、キャロット・ラペ、ナッツ類のおつまみ、鶏肉バーベキューグリル、照り焼きチキンなど軽食と一緒に楽しめる</p>		

※店舗によってお取り扱いのない商品がございます。

◆売場でのPOP展開

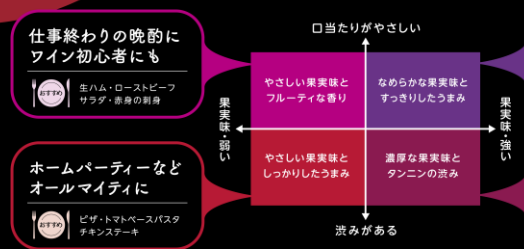
「SEIYU FINE SELECT」のワインコーナーでは、ソムリエバイヤーおすすめワインの味わいタイプをチャートで表し、ワインに合う食事を紹介するトップボードを設置。さらに、商品ごとに味わいチャートが描かれたPOPを付けています。購入前にワインの味のイメージをしていただき、安心してお求めいただける売場づくりにこだわりました。

● トップボード

ソムリエ SEIYUバイヤー
興石 勇太がご案内します!

赤ワイン

選び方のポイント



仕事終わりの晩酌に
ワイン初心者にも

生ハム・ローストビーフ
サラダ・魚介の刺身

やさしい果実味とフルーティな香り

なめらかな果実味とすっきりしたうまみ

口当たりがやさしい

料理とワインを
ゆっくり楽しみたい時

カジュアルな夕食から
イタリアンまで幅広く

誕生日や記念日など、
特別な日に

濃厚な果実味とタンニンの渋み

やさしい果実味としっかりしたうまみ

果実味・強い

果実味・強い

渋みがある

ピザ・トマトベースパスタ
チキンステーキ

ビール・ステーキ・ラム
豚角煮

ソムリエ SEIYUバイヤー
興石 勇太がご案内します!

白ワイン

選び方のポイント



スポーツ観戦をしながら
カジュアルに

カルパッチョ・シーフードサラダ
魚介・燻揚げ

柑橘さっぱり
豊かな酸味

果実の豊かなココ
後味すっきり

ドライ

濃厚

ブランチなど
オールマイティに

魚介のグリル・グラタン

リラックスした夕食に

天ぷら・照り焼き・ポテトサラダ

柑橘さっぱり
酸味とほのかな苦味

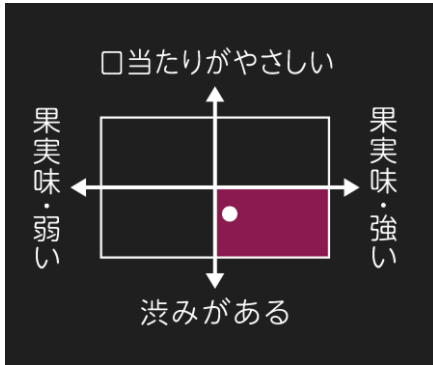
リッチで濃厚な
果実の味わい

マイルド

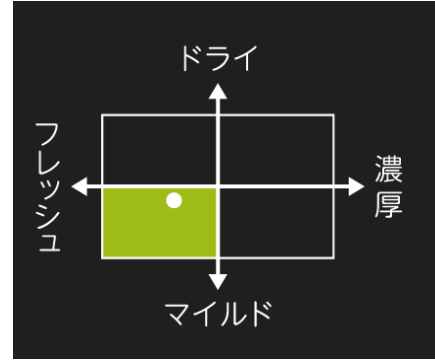
ホームパーティーや
アウトドアまで

カルボナーラ・クリームシチュー
フルーフ・スタック菓子

● 赤ワイン単品の味わいチャート



● 白ワイン単品の味わいチャート



◆ソムリエバイヤー略歴

株式会社西友 商品物流本部 グローサリー部 輿石 勇太 (こしいし ゆうた)



【略歴】

- 2006年から大手外食チェーンにてワインバイヤーを担当
- ワインの知識を習得する目的で、ワインスクール・レコール・デュ・ヴァンにて約2年学ぶ
- 2008年10月 一般社団法人日本ソムリエ協会 ソムリエ資格取得
- その後、ワインバイヤーとして、約20店舗運営するイタリアンレストランやビストロのワイン調達を担当したのち、中華レストラン、国内リゾートホテルの新店ワインリスト作成・調達を担当
- 2015年6月 西友へ入社、バイヤー業務の数値計画や分析を担当
- 2024年4月にワインバイヤーとなる
- ソムリエ資格取得後に飲んだワインは約2,000種類にも及ぶ

公式 HP : <http://www.seiyu.co.jp/>

公式 X : https://x.com/Seiyu_Japan

公式 Instagram : https://www.instagram.com/seiyu_official/

公式 Facebook : <https://www.facebook.com/seiyucorporate>