



# 世界初のプレミアム缶ワイン 販売開始します。

価格(1本) **700円**

※未成年者の方には販売できません



## カベルネ・シラズ・メルロー

しっかりとした3種類のオーストラリアの赤ワインをブレンドしました。熟成したカベルネの風味とシラズのリッチな口当たり、そしてきめ細かなメルローとカベルネの絶妙な味わい。芳醇なアロマと澄んだ深いルビー色の赤ワイン。

次の様なお料理によく合います。  
サラミ・肉と野菜ソースの Pasta・赤み肉の蒸し煮・赤み肉のロースト・炭火焼きまたは BBQ・スパイシーな中東料理・タイ料理・インド料理・白カビのチーズに！

テイasting コメント  
Peter Scudamore-Smith,  
Master of Wine

## シャルドネ・セミヨン

オーストラリアのシャルドネセミヨンは、日当たりのよい気候のもと、リッチで深く風味豊かに熟成した良質のシャルドネと、若々しく果実味あふれるセミヨンがバランスよくブレンドされています。良質なワインは、特徴ある白桃のアロマと、かすかに蜂蜜のような香りが漂います。色合いは、輝く麦わら色！

次の様なお料理によく合います。  
ビネガーやマヨネーズベースのサラダや地中海料理・温かいシーフードサラダ・塩タラ・サーモン・マグロ・メカジキ等の魚料理。

テイasting コメント  
Peter Scudamore-Smith,  
Master of Wine

## ロゼ スパークリング

はじける泡とともに口いっぱい広がる苺やカシスの甘酸っぱい香り。カベルネ、にメルローをブレンド、しっかりした辛口の味わいがカナッペやチーズなどの気軽なオードブルからハーブやスパイスを使ったお料理にもぴったり。鮮やかなサーモンピンクの深い色合いがあらゆるシーンを華やかに演出します！

ピンクのかわいいスパークリングロゼはお花見など楽しいシーンにピッタリ！Pasta・シーフード・テリーヌやピザ、サラダなどと。冷やしてお召し上がりください！

テイasting コメント  
Peter Scudamore-Smith,  
Master of Wine

セバージュ  
カベルネソーヴィニヨン 60%  
メルロー 40%

## ボトルワインと同品質のワインを缶で提供。

缶の内面をコーティングするその特殊な技術は“VINSAFE”（ヴィンセーフ）として、オーストラリア、日本を含む世界の国々において特許を取得しています。VINSAFEにより、缶のにおいもつかず、高い品質と安定性、そして長期の貯蔵寿命を誇る商品を提供することが可能となりました。

## バロークスの特徴

飲みきりサイズ

瓶割れの心配なし

コルク栓抜きが不要

場所をとらない

持ち運びに便利

すぐに冷やせる

## 常温での長期保管が可能

バロークス社の調査では、製造5年以上経過した製品の品質と賞味を確認したところ、劣化は認められませんでした。

## 信頼される高い品質

バロークスの缶ワインはワイン業界において高い権威と豊富な経験をもつ「マスター・オブ・ワイン※」の有資格者であるピーター・スカダモア・スミス氏が監修を行い、味わい・品質面において責任をもって生産しております。

※イギリスで1953年に発足した、ワイン業界における最高水準の資格。主にヨーロッパのワインビジネスの主要人物が所有し、現在世界で約250人しかいない。



- ワイン情報誌 ワインステート・マガジンにおいて「スター」を獲得。
- 2004年 ワイン・スタイル・アジア・アワードにおいて銀賞（スパークリング白）、功労賞（白）を受賞。
- 2005年 ロイヤル・メルボルン・ショーにおいて銀賞を受賞（白）。
- 2005年 ブリスベン・ワイン・フェスティバルにおいて銅賞を受賞（白）。
- 2006年、2007年連続で、オーストラリアワインの評論家ジェームズ・ハリディ氏が毎年発行するワイン情報誌「オーストラリア・ワイン・コンパニオン」において、「バロークス」全てのワインが3つ星を獲得。
- 2008年、2009年 オーストラリア・ヨーロッパ・アメリカ各コンクールにて多数受賞
- 2010年 Pacific Rim Wine Competition, USA 金賞（赤） ワインマスターチャレンジ ポルトガル 銀賞（白）、ベルリンワイントロフィー ドイツ 金賞（スパーク白）他多数受賞