

報道関係者各位

**【新発売】野生酵母を使った自然派シードル**  
**ノルマンディ産 BIO シードル「アムール・デルー」**  
**2021年2月2日（火）より販売開始**

加藤貿易株式会社（所在地：東京都港区 代表取締役：加藤克也）が運営するHEROUT（エルー）ジャパンは、ノルマンディ産 BIO シードル「アムール・デルー」を2021年2月2日（火）より公式販売サイトにて販売開始致しました。（<https://heroutjp.net/>）

HEROUT

À Auvre depuis 1948

ノルマンディ産の



BIOシードル



新発売

メゾンエルーは、地元をこよなく愛する情熱をもった若い企業家に世代交代をするにあたって、トラディションとイノベーション、遺産と創造性を表す新商品としてこの「アムール・デルー」（エルーの愛）を創りました。同時に、新しい時代の生き方にマッチしながらも、オーセンティックで自然でエシカルであることへの要求にも応えられる、新しいシードルの消費をつくりだそうと生まれた製品です。



#### ■アムール・デルーに込められた想い



「エルーの愛」という意味をもつアムール・デルーのシードルは、シンプルで、クリエイティブで洗練されたフランス風のナチュラルなエレガンスを大切にしています。アムール・デルーの飲みやすさは、シードルのアマチュア（初心者）からトップファン（通）まで幅広い人々を魅了し、エルーの愛「自然は美しい。愛しましょう！」を情熱的に伝える、スタイルの良さと軽やかさを兼ね備えたシードルです。

#### ■アムール・デルーについて

これまで、エルーのシードルは、11ヘクタールの自社農園で栽培されたりんごより生産されており、生産量が制限されてきました。エルーは、もっと多くの人にエルーを身近に感じていただきたいとの思いから、自社農園以外の近隣のりんご農家

と協力し、ノルマンディ産オーガニック栽培のりんごを使用してアムール・デルーを造り始めました。アムール・デルーは、発酵は野生酵母で、非加熱殺菌、炭酸ガスを注入して製造しています。

### ■メイド・イン・ノルマンディ

アムール・デルーはナチュラルでオーセンティックな味わいを守るため、ノルマンディの地で栽培される甘苦味種のりんごをブレンドして造ります。ヴィーガン、グルテンフリー、低カロリー。330ml ボトルは、アペロ（食事の前に軽く飲む食前酒）の新しい選択肢にぴったり。ワインやビールの半分のカロリーで、ヴィーガンかつグルテンフリーで楽しめます。



### ■遺産としてのクオリティ



フランス産シードルは、2014 年にフランス国家が認める遺産に登録されました。テロワールに根ざした栽培や製造方法、味わいの個性などが文化として守られています。アムール・デルーのシードルは、保護地域表示 IGP ノルマンディ産シードルとして登録された、フランス国内でも優れた産地の名品です。

味わいの異なる厳選された最高級品種を組合せ、爽やかさ、苦味、まろやかさが一体化した個性的な味わいを生み出すブレンドには、繊細な職人技術が感じられます。また、化学的な肥料や農薬を使用しない 100%オーガニック栽培のりんごを複数ブレンドし野生酵母による発酵で醸造。加熱殺菌や糖の添加をしないしぼりたて果汁 100%から造られます。

### ■商品について

ハーフボトルセット（BIO シードル 2 種） アムール・デルー 330ml×2 本（甘口／辛口）

価格：3,480 円（送料無料）（※ 沖縄及び一部離島の送料は別料金となりますのでご注意ください。）

販売ページ：<https://herout.jp/items/60138ee76e84d55025969375>

#### ・BIO シードル ハーフボトル 330ml アムール・デルー ドウ（甘口）

フルーティで繊細な味わい。果実の甘みを感じながらも、複雑な旨味の余韻もあるスパークリング。スイーツと合わせたり、お酒の弱い方にもお勧めです。

330ml（王冠キャップ、ガラス瓶）、アルコール度：2.5%



#### ・BIO シードル ハーフボトル 330ml アムール・デルー ブリュット（辛口）

爽やかでコクのある味わい。しっかりとしたコク、爽やかな苦味は自然派伝統シードルならではのスパークリング。おつまみと軽く一杯という時に最高です。

330ml（王冠キャップ、ガラス瓶）、アルコール度：4.5%





人と人をモノでつなぐ。

## ■HEROUT (エルー) とは

# HEROUT

À Auvers depuis 1946

HEROUT (エルー) はフランス・ノルマンディー、コタンタン半島の中央部の地、オヴェールにて、1946 年より最高級の BIO シードルを生産してきた先駆的存在です。自社農園にて有機農法により育てた、コタンタン地域特有品種のりんごを材料に、非殺菌、炭酸ガス無添加の BIO シードルを「古来製法※」により 1 本ずつ丁寧に手作業で製造しています。

オーナーであるマリーアニエス・エルーは、先祖代々シードル造りに携わっており、「古来製法」を守るため、数々の努力を続けています。その 1 つであるコタンタンシードルの AOC 登録は、彼女の 16 年にも及ぶ働きかけにより 2016 年によく叶いました。その功績が讃えられ、マリーアニエスにはナポレオンによって制定されたレジオン・ドヌール勲章をはじめ 3 つの勲章をフランス政府より授与されています。

※古来製法とは：古来製法の特徴は「野生酵母のみを使用」、「加熱殺菌しない」、「加水しない」、「炭酸ガスを注入しない」、「瓶内二次発酵（エルーでは第三次発酵のポジション）」。

エルージャパン 公式サイト <https://katotrade.com/heroutjp01/>

エルージャパン 公式販売サイト <https://heroutjp.net/>

### 【会社概要】

社名： 加藤貿易株式会社

代表： 代表取締役 加藤 克也

本社所在地： 東京都港区芝大門 2-11-18 芝関野ビル 3 階

URL： <https://katotrade.com>

設立年： 2009 年 6 月

資本金： 1,000,000 円

従業員数： 9 人

事業内容： モノプロダクション事業 (- ブランドセクション - アライアンスセクション)、OEM 事業