

報道関係者各位

【2021年4月7日（水）～13日（火）】
伝統的な古来製法を守るシードル「HEROUT（エルー）」が
伊勢丹新宿店でポップアップストアを期間限定 OPEN

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、2021年4月7日（水）～13日（火）の期間限定で、伊勢丹新宿店にポップアップストアを出店いたします。

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



シードル発祥の地、フランス・ノルマンディーで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のHEROUT（エルー）。「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」を全て守った伝統的な古来製法により1本ずつ丁寧に手作業で作られています。フランス国内でもこの古来製法で造られているシードルはわずか2%という貴重な存在。今回特別にオープンする伊勢丹新宿店でのポップアップストアでは、人気商品の販売はもちろん、**新発売となるカルヴァドスの販売も行います**。また、テイスティングバーにて有料テイスティングも実施予定です。（※有料試飲対象商品は、「グランド キュヴェ」「キュヴェ トラディション」「カルヴァドス VS」です。ご試飲には限りがございますことご了承ください）

■ ポップアップストア概要

期間：2021年4月7日（水）～4月6日（火）

場所：伊勢丹新宿店 本館地下1階 グランドカーヴ

■ 販売予定商品

グランド キュヴェ（Grande Cuvée）750 ml 3,520円（税込）

キュヴェ トラディション（Cuvée Tradition）750 ml 3,190円

マイクロキュヴェ ナンバーワン（Micro Cuvée n°1）750 ml 4,180円（税込）

マイクロキュヴェ ナンバーツー（Micro Cuvée n°2）750 ml 4,950円（税込）

キュヴェ グルマンド（Cuvée Gourmand）750 ml 3,190円（税込）



人と人をモノでつなぐ。

アムール デルー ブリュット (Amour d'Hérout Brut) 330 ml 1,540 円(税込)

アムール デルー ドゥ (Amour d'Hérout Doux) 330 ml 1,540 円(税込)

カルヴァドス VS (Calvados VS) 700 ml 7,590 円(税込)

カルヴァドス VSOP (Calvados VSOP) 700 ml 8,690 円(税込)



■ 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使用し、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 年によりやく叶いました。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

<報道関係者からのお問い合わせ先>
加藤貿易株式会社 広報：王
E-mail：pr@katotrade.com