

報道関係者各位

【4月7日 新発売】**母の日ギフトにもおすすめしたいフレッシュで華やかなお酒
HEROUT (エルー)の「カルヴァドス VS」「カルヴァドス VSOP」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、「カルヴァドス VS」及び「カルヴァドス VSOP」を2021年4月7日（水）より公式販売サイトにて新発売いたします。（エルージャパン 公式販売サイト <https://heroutjp.net/>）



メゾン・エルーのカルヴァドス原料となるシードルは、1946年から続く伝統的な製法で造られています。自社農園で有機栽培したノルマンディー・コタンタン半島地域固有品種の完熟りんごを使用し、野生酵母のみを使い、非加熱殺菌、非加水、炭酸ガス無添加、瓶内二次発酵という古来製法で作られた BIO シードルを連続式蒸留器で蒸留し、オーク樽で熟成し、ブレンドして仕上げています。ブレンドは、造り手の個性が最も現れる仕上げの工程。エルーのカルヴァドスは、果実感と木の香り、繊細さと複雑さ、まるみと力強さを兼ね備えたパーフェクトなバランスに焦点を絞っています。また、非着色にこだわり、自然の熟成の色をそのままに仕上げています。

■メゾン・エルーのカルヴァドスについて

カルヴァドス (calvados) は、フランスのノルマンディー地方で造られる、りんごを原料とする蒸留酒です。この地域以外で作られる同様の蒸留酒がカルヴァドスを名乗ることはできず、アップル・ブランデーと呼ばれ、区別されます。世界三大ブランデーのひとつで、世界で最も認められる品質のアップル・ブランデーです。カルヴァドスは1942年にフランス国家の「原産地呼称制度（AOC）」に登録され、その後1984年にさらに製造方法や原料の品種の違いなどから3つの地域に分けられています。メゾン・エルーのカルヴァドスはその中でも「カルヴァドス AOC」の地域に該当します。

●蒸留

有機栽培のりんごを皮ごと使い絞った果汁を果実に備わっている野生酵母の力で自然発酵させます。長時間発酵でゆっくりと時間をかけ出来上がった発酵酒「シードル」を春に、薪による直火式の連続式蒸留器で蒸留します。温められ

気化したアルコール分を集めて冷却し再度液体化することで、アルコールが 68～72 度に濃縮された液体になります。蒸留酒になった段階ではまだカルヴァドスとは呼べません。オー・ド・ヴィ (EAU DE VIE ※直訳で「命の水」と呼ばれ、色は無色透明、驚くほどにフローラルでフルーティーです。フランスではこの状態で、食後酒として楽しめたり、お菓子やデザートにの香りづけに使われたりもします。



● 熟成

続いて、このシードルのオー・ド・ヴィをオーク樽に詰め、熟成します。熟成 (エルヴァージュ) という単語は、フランス語で elever (育てる) という動詞から派生しており、まさに時間をかけてカルヴァドスに育てていくイメージです。メゾン・エリーのカルヴァドス AOC は忍耐強い熟成によって色づいていきます。(熟成の長さによって黄金色から琥珀色へ変化します。) 若いオー・ド・ヴィと樽の木、そして周囲の空気とが、そこに流れる時間とともに、まろやかさ、繊細さ、ふくよかさを生み出していきます。



■ カルヴァドス VS (Calvados VS)

カルヴァドス VS は熟成期間が 2 年の最も若いカルヴァドス。色合いは人工着色のない淡いイエロー、爽やかで繊細な味わい、香水のように軽やかに鼻腔に抜ける華やかなアロマ、非常にエレガントで生き生きとした果実感があります。日本ではまだ流通の少ないヤングカルヴァドスの潑刺としたフレッシュな味わいを、ぜひご賞味ください。これまでのブランデーのイメージが変わるかもしれません。カクテル、特にロングドリンクにもおすすめ。コース料理のお口直しとしても適しています。

商品名 : カルヴァドス VS (Calvados VS)

瓶容量 : 700 ml





人と人をモノでつなぐ。

アルコール：42%

価格：7,590 円(税込)

■カルヴァドス VSOP (Calvados VSOP)

カルヴァドス VSOP は、オーク樽で最低 4 年間熟成させています。メゾン・エルーならではのブレンド技術で、上品なスタイルに仕上がっています。比較的若いカルヴァドスで、爽やかさと繊細さを残しつつ、木の芳香、複雑さ、丸みを感じられます。人工的な着色を行わず、自然に生まれた樽熟成の美しいイエローです。りんごの華やかな気品と、落ち着いた木の香りのバランスをお楽しみください。



商品名：カルヴァドス VSOP (Calvados VSOP)

瓶容量：700 ml

アルコール：42%

価格：8,690 円(税込)

■エルーアンバサダーのイリス慶子より

メゾン・エルーでは、伝統的なカルヴァドスの魅力はもちろんですが、熟成年数の若いフレッシュなカルヴァドスならではの魅力をもっと知っていただきたいと思っています。世界的にハイボールが広く定着しましたが、カルヴァドスをソーダ割にすると、りんごならではのフルーティな華やかな香りを楽しめます。世界三大ブランデーで唯一のりんごの高貴なブランデーのハイボールをぜひお試しください。



■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://katotrading.com/heroutjp01/>

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

<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@katotrading.com



人と人をモノでつなぐ。

【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