

「シャンパンびん」の価値分析

●チャオ！ Traditional method (びん内二次醱酵製法) の日本ワインはすいぶん増えたと、とても美味しくなりました。一方、スパークリングのサケやリキュールは、300ml くらいの小樽で比較的安価な商品が主流ですが、価格の高い「シャンパンびん入り」の商品も多数登場しています。●中身品質もさることながら、プレミアム・スパークリングを商品化する上で「シャンパンびん」と「シャンパンコルク」の付加価値はとて大きいですね。フランスのシャンパーニュ(シャンパーニュ地方で作られるびん内二次醱酵製法のワイン)は世界でもっとも価格が高いスパークリングのカテゴリー。シャンパーニュ代表とニッポン・スパークリング(ワインやスパークリングサケ)をサンプリングして、びん形態別に100ml 価格を比較してみました。●今や日本ウイスキーが、品質でも価格でもスコッチウイスキーに肩を並べるプレミアム商品になったように、ニッポン・スパークリングは、シャンパーニュと肩を並べる存在になれるでしょうか。
(pictures, text and chart by Sienna K. Emiri)

カテゴリー	シャンパーニュ Champagne			日本ワインのスパークリング、シャンパンびん入り Japanese Sparkling Wine, bottled in Champagne Bottle											シャンパンびん入りの、スパークリング SAKE と和リキュール JAPANESE Sparkling Sake & Liquor, bottled in Champagne Bottle																					
サンプル																																				
商品名と生産者	ドンペリ	ヴーヴクリク イエローラベル ブリュット	モエ・エ・ シャンソン	ドメイヌ・タケダ キュベ・ヨシコ	リュードヴァン ・ムスー ロゼ	GRACE TRADITIONAL METHOD	ハチネセキ	アルガブランカ プリジャンテ	岩の原 フラン・ド・ブラン	安心院 スパークリング ワイン	ケルナー スパークリング ワイン	たこしゃん	嘉 yoshi スパークリング ・シャルネ	白山 ロゼスパーク	梵	MIZUBASHO	ARROZ	じゃんぱん	藤原 スパークリング 梅酒	愛宕の松	獺祭	七賢	川亀 活性にごり	八海山	庭のつくいす											
容量	750ml	750ml	750ml	750ml	750ml	750ml	720ml	750ml	750ml	750ml	750ml	750ml	750ml	750ml	750ml	720ml	750ml	720ml	750ml	720ml	720ml	720ml	720ml	720ml	720ml											
アルコール度数	12.5%	12%	12%	12%	12%	12%	13.5%	10.5%	12%	11%	12%	12%	14%	7%	16%	13%	11%	11%	8%	13%	15%	11%	15%	14.5%	13%											
価格 (税抜)	¥14,683	¥6,700	¥4,036	¥8,400	¥7,300	¥7,000	¥5,000	¥4,500	¥4,000	¥3,182	¥2,800	¥2,200	¥1,773	¥1,759	¥7,000	¥4,500	¥3,500	¥2,305	¥1,905	¥1,810	¥1,800	¥1,800	¥1,800	¥1,650	¥1,600											
価格 (税抜) 備考	価格は自社サイト表示の小売価格。ただし、ドンペリとモエは楽天内 10 社の平均値。			税抜き平均 ¥8,473/bottle ¥1,130/100ml.											税抜き平均 ¥4,355/bottle ¥581/100ml.											税抜き平均 ¥2,697/bottle ¥370/100ml.										

ニッポン・スパークリング、 シャンパンびん以外のびん JAPANESE Sparklings bottled in Non-Champagne Bottle

税抜き平均 ¥169/100ml. ※

※ 自社サイト表示の価格、それが無い場合はサンプルの購入価格 (税抜き) から算出。

ニッポン・スパークリング、 シャンパンハーフびん JAPANESE Sparklings bottled in Champagne-half Bottle

税抜き平均 ¥305/100ml. ※

FOODEX JAPAN 2016
今年も FOODEX
(国際食品・飲料展) に出展します。
幕張メッセでお会いしましょう!
期間: 3月8日(火)~11日(金)
ブース: ホール No.6 - B45

FOODEX JAPAN 2016 展示テーマ②
「ご愛顧ありがとうございます」展示

※ きた産業から、キャップ・コルク・びん・ラベルなどのパッケージをご採用いただいている商品、またはルーツ機械 研究所から、醸造機器・充填設備などをご採用いただいている商品。

FOODEX JAPAN 2016 展示テーマ①
「スパークリング」
なワインとお酒

「シーナズ・ウォッチング」兼
「FOODEX プレビュー」をお届けします。

● フランス CDa 社のタックラベラー。競争力のある価格設定。
● FOODEX 2016 で、デモ運転します!

FOODEX JAPAN 2016 おまけ展示①
平踏リタックラベラー
「ニネット・アプラ」

★ ガラスびん・コルク栓・ラベルなどの資材の一部または全部を当社が納入している商品、または、生産設備・充填設備を納入している商品。

● PÉQÍ / パキは、ワインのスクリーキャップを開けた後、びん首に残る「アルミの筒状部分 (スカート部)」を切断する器具です。ガラスびんとアルミキャップを分別リサイクル! きた産業の製品です。
● 操作は上から押さえるだけ。簡単に安全に切断できます。
● FOODEX 2016 で、現金特価 3,500 円 (税込み、限定 20 個) で販売します!
● 「うえぶ・びん屋」でも販売しています。(定価 4,320 円 + 送料)

FOODEX JAPAN 2016 おまけ展示②
ワインのスクリー
キャップのカッター