

2025年3月24日
株式会社 西友

販売好調により第2弾！ ソムリエバイヤー厳選 西友直輸入ワインを追加発売

お花見にもおすすめ！ ポップなデザインで飲み切りサイズのポルトガル産の缶ワインや
山梨産ブドウ 100%使用の日本ワインなどトレンド商品も「SEIYU FINE SELECT」に登場！

株式会社西友（以下、西友）は、自社の直輸入網を活用することで高品質かつリーズナブルな価格を実現した西友でのみ購入可能なソムリエバイヤー厳選の直輸入ワインについて、新たにイタリア産と米国・カリフォルニア産の6アイテムを3月24日より発売します。

加えて、ポップなデザインと飲み切りサイズでお花見シーズンにもおすすめのポルトガル産の缶ワインや、山梨産のブドウを100%使用した日本ワインなど、注目のトレンド商品を含む国内外から厳選したワイン9アイテムを品揃えし、直輸入ワインとあわせて合計15アイテムを「SEIYU FINE SELECT」（注1）として新規展開します。



西友では2024年にソムリエ資格を持つワインバイヤーが着任し、第1弾として11月より同バイヤーが約600種類もの試飲を重ねて厳選したワイン計50アイテムが店頭「SEIYU FINE SELECT」として登場しています。ソムリエバイヤーによるセレクトワイン投入後、「SEIYU FINE SELECT」ワインの売上が前年比約50%増を記録。お客様からも大変好評をいただいております、今回第2弾として新たな商品投入に至りました。

新規ワインの選定について、ソムリエバイヤーの輿石勇太は次のようにコメントしています。

「今回は、フルーティーな香りや爽やかな酸味など、春夏にぴったりのセクションとしました。直輸入ワインについては、2024年秋冬セクションにはなかったイタリア、カリフォルニアの代表的な品種のワインをリーズナブルな価格で楽しんでもらえるよう選定しました。その他のSEIYU FINE SELECTワインでは、トレンドの缶ワインやこだわりの日本ワインなどを選定し、様々なシーンや気分に合わせてワインを選んでいただけるバラエティを取り揃えました。また今回も、エチケット（ラベル）の華やかさや楽しさにこだわり、売場では選びやすさを追求した味わいチャートやワイン説明POPを取り付けています。」

西友では、“高品質・美味しい商品がお買い得”という価値提供を追求し、お客さまに「西友が身近にあって本当に良かった」と感じていただける存在になるべく努力を続けてまいります。

（注1）「SEIYU FINE SELECT」について

「ワールド」「ローカル」「ヘルシー」「サステナビリティ」のテーマに基づいて、バイヤーが国内外からセレクト調達した商品を、「SEIYU FINE SELECT」と銘打って、2024年4月22日より展開を開始しました。

ヨーロッパや韓国などの「ワールド」商品や、日本「ローカル」のこだわり商品を皮切りにスタートし、ソムリエバイヤーによるセレクトワイン全46種類も展開。今後も続々と商品が登場します。



◆2025年 春夏セレクション ～ 西友ソムリエバイヤー イチオシ新商品

西友直輸入ワイン (6 アイテム)

商品画像	商品名	規格 (ml)	価格 (税抜/税込)
	770マイルズ カベルネソーヴィニオン(赤) (米国・カリフォルニア)	750	1,390 円/1,529 円
	<品種>カベルネソーヴィニオン <商品特徴> カシス・ブラックチェリーの濃厚なアロマ、フルーティーでタンニンもまろやかな味わい <相性のよい食事> BBQ ソースバックリブ、中華豚角煮、牛肉煮込み、スパイシーな料理		
	770マイルズ シャルドネ(白) (米国・カリフォルニア)	750	1,390 円/1,529 円
	<品種>シャルドネ <商品特徴> 柑橘系のフレッシュな香り、果実の酸と樽からくる風味を感じる味わい <相性のよい食事> スモークチーズ・ベーコン、白身魚のバターソース		
	770マイルズ ホワイトジンファンデル(ロゼ) (米国・カリフォルニア)	750	1,390 円/1,529 円
	<品種>ホワイトジンファンデル <商品特徴> チェリーのジャミーな香り、フレッシュな酸とやさしい果実の味わいが後味に広がる <相性のよい食事> 素材を生かしたシンプルな前菜、カクテルシュリンプ、フルーツ		
	ピアンデルオルモ サンジョヴェーゼ(赤) (イタリア)	750	899 円/988.9 円
	<品種>サンジョヴェーゼ <商品特徴> 軽やかなチェリーのアロマ、タンニンはまろやかでフルーティーな味わい <相性のよい食事> トマトソースを使った鶏肉・肉団子、トマトベースのピッツァ		

	ピアンデルオルモ シャルドネ(白) (イタリア)	750	899 円/988.9 円
	<p><品種>シャルドネ</p> <p><商品特徴></p> <p>黄色いリンゴの甘酸っぱい香り、キレのある酸が溶け合った味わい</p> <p><相性のよい食事></p> <p>前菜、ポークソテー、焼鳥</p>		

	ピアンデルオルモ トレビアーノダブルツォ(白) (イタリア)	750	899 円/988.9 円
	<p><品種>トレビアーノ</p> <p><商品特徴></p> <p>フレッシュでフルーティーな果実の香りに柑橘系の酸がバランスよい味わい</p> <p><相性のよい食事></p> <p>前菜・サラダ、白身魚・魚介類、素材を生かしたシンプルな調理</p>		

その他の「SEIYU FINE SELECT」ワイン（一部紹介）

商品画像	商品名	規格 (ml)	価格 (税抜/税込)
	80'S ホワイト (ポルトガル)	250	449 円/493.90 円
	<p><品種>ロウレイロ 60%、アrinto 20%、トラシャドゥラ 20%</p> <p><商品特徴></p> <p>微発砲。レモンや青リンゴの香りは実にフレッシュ。味わいはフレッシュな果実味が口中に広がり、ほんのり甘さを感じる余韻が印象的</p> <p><相性のよい食事></p> <p>BBQ、スナック、アウトドア</p>		

	80'S ロゼ (ポルトガル)	250	449 円/493.90 円
	<p><品種>ポルサル 50%、ビニャオン 30%、エスパデイロ 20%</p> <p><商品特徴></p> <p>微発砲。ラズベリーやチェリーなど赤系果実の香り。とてもフルーティーな果実味から甘みを感じるミディアムドライ</p> <p><相性のよい食事></p> <p>BBQ、スナック、アウトドア</p>		

	Imamura MuscatBaileyA & BlackQueen (日本・山梨)	750	1,290 円 /1419.00 円
	<p><品種> マスカットベリーA、ブラック・クイーン</p> <p><商品特徴></p> <p>力強いボリューム感と、豊かな果実味のハーモニーが口の中で広がり、果実の香りあふれるチャーミングな味わいのワイン</p> <p><相性のよい食事></p> <p>牛肉のたたき、馬刺し、鶏もつ、しゃぶしゃぶ、すき焼き、焼き鳥、ハンバーグステーキ、ハード系のチーズ、パルメザンや青カビ、ミモレット</p>		

	Imamura Koushu (日本・山梨)	750	1,290 円 /1419.00 円
	<p><品種> 甲州</p> <p><商品特徴></p> <p>さわやかな柑橘系の香りと、バランスのとれた酸味、白桃を思わせる柔らかな果実味が、ボリューム感と酸味のハーモニーを感じさせるワイン</p> <p><相性のよい食事></p> <p>白身魚のカルパッチョ、マグロのタルタル、カニかまぼこのてんぷら、エビや魚の塩焼き、棒棒鶏、湯豆腐、鮮魚の寄せ鍋など</p>		

	ザ・スパニッシュ・クォーター カヴァ ブリュット白 (スペイン)	750	1,290 円 /1419.00 円
	<p><品種> チャレッロ、マカベオ、パレリャーダ</p> <p><商品特徴></p> <p>りんごのようなフルーティーな香り。フレッシュで心地よい酸が感じられ、口当たりは優雅でありながら生き活きとして果実味とコクのバランスがよい</p> <p><相性のよい食事></p> <p>マグロとアボガドのタルタル、ポテトコロッケ、ペスカトーレ、パエリア、生ガキ、ちゃんこ鍋</p>		

	モンタナ'22 (DOC aリオハ) (スペイン)	750	1,190 円 /1309.00 円
	<p><品種> テンプラニーリョ 90%、グラシアーノ 10%</p> <p><商品特徴></p> <p>ブラックチェリーやブルーベリーの香りのほか、樽香風のスモーキーなフレーバーも感じられる。アタックの酸味と果実味が心地良いバランスとなり、余韻には果実からくる旨みも</p> <p><相性のよい食事></p> <p>ポークスペアリブ 和風ソース、ラムチョップ</p>		

※店舗によってお取り扱いのない商品がございます。

◆売場での POP 展開

「SEIYU FINE SELECT」のワインコーナーでは、ソムリエバイヤーおすすめワインの味わいタイプをチャートで表し、ワインに合う食事を紹介するトップボードを設置。さらに、商品ごとに味わいチャートが描かれたPOPを付けています。購入前にワインの味のイメージをしていただき、安心してお求めいただける売場づくりにこだわりました。

● トップボード

ソムリエ SEIYUバイヤー 興石 勇太がご案内します!

赤ワイン 選び方のポイント

仕事終わりの晩酌にワイン初心者にも

- 生ハム・ローストビーフ・サラダ・蒸気の野菜

料理とワインをゆっくり楽しみたい時

- カジュアルな洋食からイタリアンまで幅広く

誕生日や記念日など、特別な日に

- ビーフステーキ・ラム・豚カツ

やさしい果実味とフルーティな香り / なめらかな果実味とすっきりしたつまみ / やさしい果実味としっかりしたうまみ / 濃厚な果実味とタンニンの渋み

果実味・弱い / 果実味・強い / □当たりがやさしい / 渋みがある

ソムリエ SEIYUバイヤー 興石 勇太がご案内します!

白ワイン 選び方のポイント

スポーツ観戦をしながらカジュアルに

- カルパチョ・シーフードサラダ・炭煎・高湯け

ランチなどオールマイティに

- 魚介のグリル・グラタン

リラックスした夕食に

- 天ぷら・焼鳥・ポテトサラダ

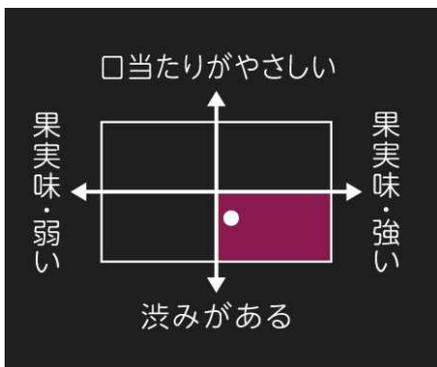
ホームパーティーやアウトドアまで

- カルボナーラ・クリームシチュー・フルーツ・スナック菓子

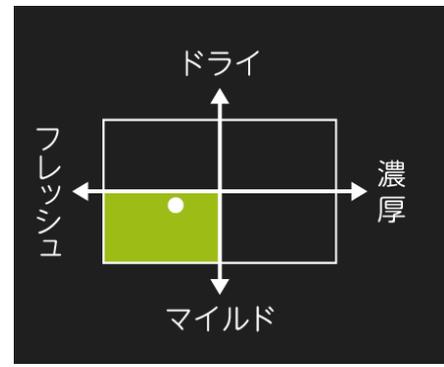
柑橘さっぱり豊かな酸味 / 果実の豊かなコク後味すっきり / 柑橘さっぱり酸味とほのかな苦味 / リッチで濃厚な果実の味わい

ドライ / 濃厚 / フレッシュ / マイルド

● 赤ワイン単品の味わいチャート



● 白ワイン単品の味わいチャート



◆ソムリエバイヤー略歴

株式会社西友 商品物流本部 グローサリー部 輿石 勇太（こしいし ゆうた）



- 2006年から大手外食チェーンにてワインバイヤーを担当
- ワインの知識を習得する目的で、ワインスクール・レコール・デュ・ヴァンにて約2年学ぶ
- 2008年10月 一般社団法人日本ソムリエ協会 ソムリエ資格取得
- その後、ワインバイヤーとして、約20店舗運営するイタリアンレストランやビストロのワイン調達を担当したのち、中華レストラン、国内リゾートホテルの新店ワインリスト作成・調達を担当
- 2015年6月 西友へ入社、バイヤー業務の数値計画や分析を担当
- 2024年4月にワインバイヤーとなる
- ソムリエ資格取得後に飲んだワインは約2,000種類にも及ぶ

公式 HP : <http://www.seiyu.co.jp/>

公式 X : https://x.com/Seiyu_Japan

公式 Instagram : https://www.instagram.com/seiyu_official/

公式 Facebook : <https://www.facebook.com/seiyucorporate>