

北イタリア・美食の伝統ピエモンテ地方のプレミアムクラフトジン

～ 花々とハーブが爛漫と咲き誇る自然派ジン・ピエモンテゼ ～

《日本初上陸》セルヴァイ・ブーケ&ジン新発売

予約販売 即日～2026 年 1 月 12 日（月）

株式会社イタリアーモ（本社：千葉県浦安市、代表取締役：野宮裕介）は、北イタリア・ピエモンテ地方の花々とハーブから丁寧につくられたプレミアムクラフトジン「セルヴァイ・ブーケ&ジン」ブランド 2 アイテムの予約販売をいたします。

イタリア随一の美食地方として世界に知られるピエモンテ州。その豊かな食文化の中心地で 1778 年から続く歴史あるエステート、スッサンブリーノ農園によって、花とハーブの香り豊かな上質なジンが生まれました。

フローラルでハーバルな「アイリス 《ホワイトラベル》」と、スパイシーでフルーティーな「ポピー 《ブラックラベル》」を同時リリース。いずれも華やかで躍動的な香り、滑らかで深い味わいが、ジンソーダやジントニックをエレガントに仕立てます。爽やかな食中酒として、イタリア料理や世界の料理とペアリングをお楽しみいただけます。

日本新発売の特別記念価格をご用意いたしました。この機会に新しい食体験をぜひお確かめください。



1. 予約概要

予約受注輸入により、日本未輸入の特選品を多くのお客様に確実にお届けする体制を整えております。

予約受注期間： 2026 年 1 月 12 日（月）締切

※ご入金をもってご予約注文完了となりますので、期日にご注意ください。



商品発送予定： 2026 年 2 月中旬頃

【アイリス・ホワイトラベル限定：先取り特典】数量限定・先着順にて即日発送

お申込先：info@italiamo.jp

<https://liquoreria.com/prenotazione/>

2. 商品概要

TENUTA SUSSAMBRINO		
商品名：	セルヴァイ・ドライジン・アイリス 《ホワイトラベル》	セルヴァイ・ジン・ポピー 《ブラックラベル》
配合成分：	アイリス、ラベンダー、ローズ、エルダーフ ラワー、セージ、タイム、オレガノなど 16 種類の天然ボタニカル	ポピーシード、カカオ、バニラ、レーズン、 オレンジ、セージ、ミントなど 10 種類の天然ボタニカル
特長：	フローラル、ハーバル、フレッシュ	スパイシー、フルーティー、リッチ
国際品評会：	IWSC2024 金賞	IWSC2024 銅賞
種類：	イタリア産プレミアムクラフトジン	
原産国：	イタリア	
製造元：	スッサンブリーノ農園	
容量：	700ml	
アルコール度数：	44%	42%
価格：	参考小売価格：7,900 円（税込 8,690 円） 特別記念価格：6,320 円（税込 6,952 円）	



◎花とハーブのブーケが香る華やかでファッショナブルなジン

様々な花やハーブ、フレッシュな果実、ジュンパー、スパイスの驚くほど華やかな香りが広がります。ひと口含むと豊かでベルベットのように滑らかな味わいが広がり、爽やかさがやがて抑えきれないほどの柔らかさと深みへと変化していきます。

◎ 1778 年から続く歴史的農園の自然の恵み

イタリア随一の美食地方として世界的に知られるピエモンテ州。州都トリノで栄えた王宮文化を支えたのは、ピエモンテの肥沃な大地と豊かな特産物でした。なかでも白トリュフやエスカルゴで有名なランゲ地方と並び称されるモンフェラート地方の丘に、1778 年から続く歴史あるエステート、スッサンブリーノ農園が広がります。

およそ 20 ヘクタールの広大な土地には、ブドウ畑、森、小麦畑が広がり、アロマティックなボタニカルが丁寧に育てられています。ピエモンテの土地を形づくるハーブ、果実、花々の世界に根ざした知識と経験を大切にして、洗練されたハーブレシピによる上質なジンが誕生しました。

◎創業 135 年イタリアトップレベルの蒸留所の確かな技術

スッサンブリーノ農園が丁寧に育てたボタニカルから特別なジンをつくるのは、135 年の歴史をもつクアリア蒸留所。イタリアを代表する蒸留所のひとつです。創業家 4 代目カルロ・クアリアが「自然のオアシス」と呼ぶ農園の恵みを、秘伝の技術で唯一無二のジンに仕上げました。

◎新ナチュラルジンブランド「セルヴァイ」

「セルヴァイ」とは、ピエモンテ方言で「セルヴァーティコ＝自然林」を意味します。スッサンブリーノ農園は鹿やイノシシなどの野生動物が現れ、様々な植物が自生する自然豊かな土地です。自然派ジンを表すブランド名として名付けられました。

3. 商品の特長

- 世界的に名高い美食地方、イタリア・ピエモンテの豊かな食文化から生まれた自然派プレミアムクラフトジン
- アイリスなどの花々やハーブ、果実、スパイスなど風土に根ざした天然ボタニカル配合
- 1778 年から続く歴史ある農園とイタリア最高峰のクアリア蒸留所のコラボレーション
- ジンソーダやジントニックをエレガントに仕立て、華やかな食中酒として世界の料理とペアリング体験
- 世界で最も歴史と権威のある酒類専門の国際コンペティション IWSC にて、金賞と銅賞のダブル受賞



※オフィシャル画像は以下よりダウンロードをお願い致します。

<https://drive.google.com/drive/folders/1ZpjMRR1JwwduatZPo-0gjMH63Suv70q5?usp=sharing>

■ 株式会社イタリアーモ

2003 年からイタリアを拠点に活動し、最前線のイタリア食文化情報を発信。2018 年に日本で創業後、イタリア飲食業界の独自ルートにより、日本で入手が難しい洋酒の輸入を開始。イタリア各地に根付く風土、歴史、クラフトマンの熟練の技術と情熱を醸した上質な酒のみを厳選して、ヨーロッパで親しまれる食文化としての洋酒の魅力を紹介。

【本件に関するお問い合わせ先】

株式会社イタリアーモ（酒類輸入・卸売・小売） メール：info@italiamo.jp 担当：野宮

※本リリースの内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。