

【金賞】北イタリア・美食の聖地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

即日～ 第2回 本数限定販売

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アイテムを発売いたします。

2025年11月の初回予約限定販売がご好評につき、第2回販売をご予約不要・先着順にて受付いたします。

1. 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屈指の名門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

2026年6月まで：日本新発売の特別記念価格



2. 商品概要

TENUTA SUSSAMBRINO		
商品名：	セルヴァイ・ブーケ&ジン・アイリス 《ホワイトラベル》	セルヴァイ・ブーケ&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（クアリア蒸留所）	
容量：	700ml	
アルコール度数：	44%	42%
価格：	参考店頭価格：7,900円（税込8,690円） 特別記念価格：6,320円（税込6,952円）	
ケース入数：	6本	
ケース重量：	約8.8kg	
公式HP：	https://liquoreria.com/prodotti/servaj/	

◎「飲み比べ」が楽しい好対照の個性

日中から飲みたい爽やかなホワイトラベルと、夜に華やく魅惑的なブラックラベル。

「春と秋」「夏と冬」「太陽と月」「天使と悪魔」などテーマを決めた飲み比べ体験が、感動と興奮に導きます。



◎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136年イタリア屈指の名門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、136年の歴史をもつクアリア蒸留所。イタリアを代表するトップ・ディスティラリーのひとつです。創業家4代目カルロ・クアリア氏が「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。



※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。