

お客様各位

【ニュースリリース／新商品のご案内】

2026 年 8 月吉日
株式会社イタリアーモ

ピエモンテ産ワイン 100%使用 本格イタリアンスイートヴェルモット

バルベーラ・ダスティとコルテーゼを味わう ワイン好きのための最高級ヴェルモット

《日本新発売》ベルト・ヴェルモット・スーペリオレ・ディ・トリノ

予約受付 ～2026 年 8 月 14 日（金）

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・ピエモンテ地方の最高級スイートヴェルモット「ベルト・ヴェルモット・スーペリオレ・ディ・トリノ」の発売及び予約受付を開始いたします。

1. 商品の特長

- スイートヴェルモット発祥地で世界の中心的生産地、北イタリア・ピエモンテ州トリノのハイグレードな品質
- ピエモンテの代表的ワイン、バルベーラ・ダスティとコルテーゼを使用した、ワイン好きのための最高級ヴェルモット
- ピエモンテ産ワインを 50%以上使用した上位カテゴリー「スーペリオレ」（本製品は 100%使用の最高品質）
- 1890 年創業の歴史的ブランドである名門蒸留所が手掛けた、高い品質と少量生産の限定性
- イタリアンデザインの高級感あるエレガントなラベルと、重厚で美しいフォルムのボトル
- 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、金賞と銀賞のダブル受賞

2. 予約受付概要

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。

予約受付期間： 2026 年 8 月 14 日（金）締切

※定数に達した場合は予約期間内でも受付を終了することがありますので、お早めにご連絡願います。

商品発送予定： 2026 年 8 月中旬以降 順次発送

【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/>

3. 商品概要

QUAGLIA		
商品名：	ベルト ヴェルモット・スーペリオレ・ディ・トリノ 《ロッソ》	ベルト ヴェルモット・スーペリオレ・ディ・トリノ 《ビアンコ》
配合成分：	赤ワイン（バルベーラ・ダスティ DOCG） 白ワイン（コルテーゼ DOC） 天然ボタニカル 12 種類（ニガヨモギ、 オレンジ果皮、クローヴ、シナモン、ルバー ブ、リコリス、バニラ、ミント、レーズン等） 甜菜糖、プレーンカラメル I	白ワイン（コルテーゼ DOC） 天然ボタニカル 10 種類（ニガヨモギ、 レモンバーム、ジェネピー、シナモン、ナツメ グ、ジンジャー、ローズバズ、セージ、ター メリック、レーズン） 甜菜糖、プレーンカラメル I
特長：	ビタースイート アロマティック、バルサミック	ビタースイート アロマティック、フローラル
国際品評会：	IWSC2021 金賞	IWSC2023 銀賞
種類：	プレミアムスイートヴェルモット	
品目：	甘味果実酒 / フレーバードワイン	
原産国：	イタリア	
製造元：	クアリア蒸留所	
内容量：	750ml	
アルコール度数：	18%	
価格：	参考小売価格：6,300 円（税込 6,930 円）	



◎ スイートヴェルモット発祥地・トリノ

ヴェルモットとは、ニガヨモギを主体に様々な薬草とハーブを配合したフレーバードワイン。フランス発祥のドライヴェルモットに対して、スイートヴェルモットは 1786 年イタリア・トリノ発祥。240 年経った現在でも、トリノではバリエーション豊かなスイートヴェルモットが愛される聖地とされています。

◎ ヴェルモット・ディ・トリノ IGP とスーペリオーレ

「ヴェルモット・ディ・トリノ」(Vermouth di Torino)は地理的表示保護(IGP)に指定された呼称で、イタリア・ピエモンテ州で伝統的な製法に基づき生産される高品質なフレーバードワインです。アルコール度数 16-22%、イタリア産ワイン、ピエモンテ産ニガヨモギを原材料とすることが必須で、最低 3 種類のボタニカルが地域産であることなどが定められており、厳格な品質基準を満たしたもののだけがこの呼称を名乗ることができます。

さらにピエモンテ産ワイン 50%以上、アルコール度数 17 度以上のものは「スーペリオーレ」(Superiore)を名乗ことができ、ピエモンテのテロワール（風土）をより強く反映させたものになります。本製品「ベルト・ヴェルモット・スーペリオーレ・ディ・トリノ」は、ピエモンテの代表的ワインであるバルベーラ・ダスティ DOCG とコルテーゼ DOC をベースにしたピエモンテ産ワイン 100%の最高級ヴェルモットです。

◎ イタリアで人気の飲み方

グラスに氷とオレンジピール（ロツソ）またはレモンピール（ビアンコ）を入れてそのまま飲むのが伝統的。イタリアではランチやディナーの前におつまみと一緒にお酒を飲む食習慣「アペリティーヴォ」に欠かせない食前酒のひとつで、レストラン、バー、家庭で広く親しまれています。様々なスイーツとも相性が良く、スパイスとハーブの香りは肉料理にもマッチします。

スイートヴェルモット発祥地のトリノでは、炭酸水と 1:1 で割るご当地ドリンク「ヴェルムッティーノ」も人気。ネグローニ、アメリカーノ、マンハッタンなどの定番カクテルも上質なヴェルモットで特別な一杯に仕上がります。

◎ 1890 年創業の名門蒸留所

ピエモンテの州都トリノから東に位置するモンフェッラート地方。世界遺産にも登録されたワインの銘醸地に、136 年の歴史を誇るクアリア蒸留所があります。イタリア国内外にて数多く受賞してきた名門蒸留所で、4 代目カルロ・クアリア氏が率いる蒸留職人たちの伝統技術と郷土愛を込めた至極の作品を味わうことができます。



※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/1c3gtNnIXYdk0srKqO6H3YlwURXO7b_Te?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。