

報道関係者各位
プレスリリース



2014年12月02日
株式会社リンクイン

**「カバ」をモチーフにしたスパークリングワイン「CAVA」登場！
『CAVA Hippo cuvee UENO M44』12月8日新発売**

～ 売上の一部を「カバ」日本初上陸の「上野動物園」に寄付 ～



『CAVA Hippo cuvee UENO M44』ボトル

株式会社リンクイン(本社：東京墨田区、社長：小林 義弘)は、スペイン産スパークリングワイン「CAVA(カバ)」の新商品として、1911(明治44)年に上野動物園に初来園した動物「カバ」をモチーフにした『CAVA Hippo cuvee UENO M44(カバ ヒッポ キュヴェ ウエノ エム44)』(以下『カバ ヒッポ』)を、2014年12月8日(月)に発売いたします。本商品の売上の一部は、「上野動物園サポーター」として寄付されます。

■ 『カバ ヒッポ』発売の背景

当社商品の企画開発を行っている倉庫兼ラボは上野に所在し、上野動物園は身近な存在です。このたびスパークリングワイン「CAVA」を発売するにあたり、日本語で同様に表記される動物の「カバ」の歴史を調べたところ、1911(明治44)年に上野動物園へ日本で初めて来園したことがわかったため、「上野動物園サポーター」となり、『カバ ヒッポ』を発売することにいたしました。

た。

■『カバ ヒッポ』の特長

<愛らしい「カバ」をイメージした味わい>

キリリとした辛口の中に、愛らしいカバをイメージし、ほのかな甘みを感じるDRY仕立て。洋食全般、パンやサンドイッチ等、日常の食生活に合わせられます。

<世界初の「CAVA」を手がけたDNAが宿る>

品質を重視するため、祖父が1827年の「CAVA」誕生の立役者として活躍した一族の率いる蔵に、夢の「CAVA」生産に協力いただきました。世界初の「CAVA」を手がけたDNAが『カバ ヒッポ』には息づいています。

■商品概要

名称 : CAVA Hippo cuvee UENO M44
(カバ ヒッポ キュヴェ ウエノ エム44)

発売日 : 2014年12月8日(月)

内容量 : 750mL

参考小売価格 : ￥1,500(税別)(※1)

セパージュ(※2) : チャレッロ 35%/マカベオ 35%/パレリャーダ 30%

URL : <http://www.linkin.jp/cavahippo> (随時情報を追加予定)

(※1) 売り上げの一部を「上野動物園サポーター」として寄付いたします。

(※2) 「ぶどうの品種」のこと

■「CAVA(カバ)」とは

シャンパーニュ同様、伝統的製法とよばれる瓶内二次発酵方式により造られるスペイン産スパークリングワイン。

地下のセラーで長時間熟成させるため、洞窟=CAVAという名前がつけられました。「CAVA」では最低9ヶ月間の熟成が義務付けられています。

■会社概要

社名 : 株式会社リンクイン

代表者 : 社長 小林 義弘

本社所在地 : 〒131-0044 東京都墨田区文花3-21-12

資本金 : 1,000万円

設立 : 2009年
URL : <http://linkin.jp/>

■ 報道関係者からのお問い合わせ先

株式会社リンクイン

担当 : 遠江 啓

TEL : 03-5830-8828

FAX : 03-5830-8838

Mail : info@linkin.jp

プレスリリース画像



『CAVA Hippo cuvee UENO M44』 ボトル

その他資料

[『CAVA Hippo cuvee UENO M44』 フライヤー](#)