

2025年9月3日
イオン株式会社
イオン北海道株式会社
イオンリカー株式会社

～今年も選りすぐりの感動ワインをお届けします～
「2025年ボージョレ・ヌーヴォー」予約承り開始

イオン北海道株式会社は9月1日（月）より、道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」「フードセンター」111店舗にて「ボージョレ・ヌーヴォー」の予約承り中です。

11月20日（木）のフランス産新酒ワイン「ボージョレ・ヌーヴォー」解禁に向け、イオンが自信をもって厳選したワインをお届けします。



トップバリュ グリーンアイ オーガニック ボージョレ・ヌーヴォーは、環境保全の歴史を誇るワイナリーが手掛けるオーガニックワインです。農薬や化学肥料を一切使わず自然の力を尊重し、有機栽培されたぶどうを丁寧に収穫しました。ぶどう本来のいきいきとした味わいを最大限生かすため、高い技術と手間を惜しまず酸化防止剤無添加にこだわりました。

トップバリュのボージョレ・ヌーヴォーは、フランスソムリエ協会会長のファブリス・ソミエ氏が、そのこだわり製法と環境配慮への共感を得て推奨をいただいております。

【「2025年ボージョレ・ヌーヴォー」承り概要】

承り期間：2025年9月1日（月）～10月31日（金）※1

◆早得予約の承りは10月20日（月）まで※1

お渡し日：2025年11月20日（木）より※2

承り場所：道内の「イオン」「イオンスーパーセンター」「マックスバリュ」
「フードセンター」111店舗

WEB承り：ネットスーパー「ネットで楽宅便」

<https://ec.aeon-hokkaido.jp/rakutaku/item/list.aspx?tod=6349&ftr=2025082901>

予約期間 9月1日（月）～10月31日（金）23時59分ご注文分まで

お届け期間 11月20日（木）～23日（日・祝）

【商品の一例】※3


トップバリュ グリーンアイ
オーガニック ボージョレ・ヌーヴォー


酸化防止剤無添加 赤／ミディアムボディ（750ml）

早得10/20（月）まで	本体 2,380円（税込 2,618円）
ご予約特別価格	本体 2,480円（税込 2,728円）
店頭販売価格	本体 2,680円（税込 2,948円）

酸化防止剤
無添加
ヌーヴォー



酸化防止剤無添加有機栽培ワインは、優れた生産者のみが造ることができるワインです。クオリティの高いぶどうを、こだわりの製法で醸造しています。ぜひこの味わいを皆さまでお楽しみください。

フルーティでスパイシーな香り、酸味のバランスが良く飲みやすい。ぶどう本来のいきいきとした味わいを活かすため、高い技術と手間をかけ酸化防止剤無添加にこだわりました。




トップバリュ
ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー PETボトル
赤／ミディアムボディ（750ml）

早得10/20（月）まで	本体 1,780円（税込 1,958円）
ご予約特別価格	本体 1,880円（税込 2,068円）
店頭販売価格	本体 1,980円（税込 2,178円）



まろやかな酸味とフルーティさのバランスが良いヌーヴォーです。バナナやバニラを思わせる香りが印象的で、フレッシュ感あふれる味わいでほどよくタンニンを感じます。

コラン・ブリセ ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー
酸化防止剤無添加 赤／ミディアムボディ（750ml）

早得10/20（月）まで	本体 2,680円（税込 2,948円）
ご予約特別価格	本体 2,780円（税込 3,058円）
店頭販売価格	本体 2,980円（税込 3,278円）

酸化防止剤
無添加
ヌーヴォー



フレッシュさ、酸味、果実味、力強さのバランスが絶妙のヌーヴォーです。果実味とまろやかさをもった、表現力豊かで優美なワインを造ることに情熱を傾け、酸化防止剤無添加で仕上げた造り手のこだわりから生まれた逸品です。

※1：商品によって数量に限りがあるため、早めに終了となる場合がございます。

※2：11月20日（木）以降のお渡し時間は、ご注文いただいた店舗の営業時間に準じます。

※3：商品により、取り扱いのない店舗がございます。ご予約特別価格は10月31日（金）までとなります。

【イオン直輸入の仕組み】

イオンは、「株式会社やまや」と「イオン株式会社」が共同出資した輸入事業会社「コルドンヴェール株式会社」を通じて世界中の産地から直接酒類を調達しています。グループ企業が輸入・調達を行うことで、お買い得な価格での商品提供を実現しています。



＜ご参考＞

【HVE3 認証について】



環境に配慮した農場管理を行っている農業開発者（企業含む）に対して、フランス農業・食料省では３段階の環境価値認定（certification environnementale）を与えています。

このうち最高レベルの認定をクリアした開発者に対し HVE ロゴが与えられます。現在約 800 の農業開発従事者に対して HVE が認定されています。HVE ロゴは生鮮品、または原材料の 95% 以上が HVE 認証を受ける開発者に由来する加工食品に対して貼付されます。評価の対象になるのは、生物多様性、植物衛生に対する戦略、水源管理、繁殖管理への配慮で、段階的に下記の３つのレベルに分けて認定します。

- ① 環境に関連する規制を順守し、レベル 2・3 の観点からも農場管理の向上を実現させている。
- ② 16 の項目が記載された指針を順守している。あるいは Terra Vitis など、フランス農業・食料省が定める同等の基準をクリアしている。レベル 2 をクリアしている場合には、《certification environnementale de l'exploitation》の表示をすることができる。農業・食料省の指定する認証機関が認定する。
- ③ 環境パフォーマンス指標に規定される結果債務を満たしている。環境パフォーマンス指標には生物多様性、植物衛生に対する戦略、繁殖や水源の管理がある。農業・食料省の指定する認証機関が認定する。

レベル 2 とレベル 3 の認定の対象は農場管理全体で、農業・食料省指定の認証機関（AFNOR, Terrae-biotek, Bureau Veritas, Certipaq, Certis, Contrôle Union, Ecocert, Ocacia, SGS-ICS, Socofret がある）によって行われます。

【本件に関するお問い合わせ先】

イオン北海道株式会社 コーポレートコミュニケーション部 電話：011-865-9111