

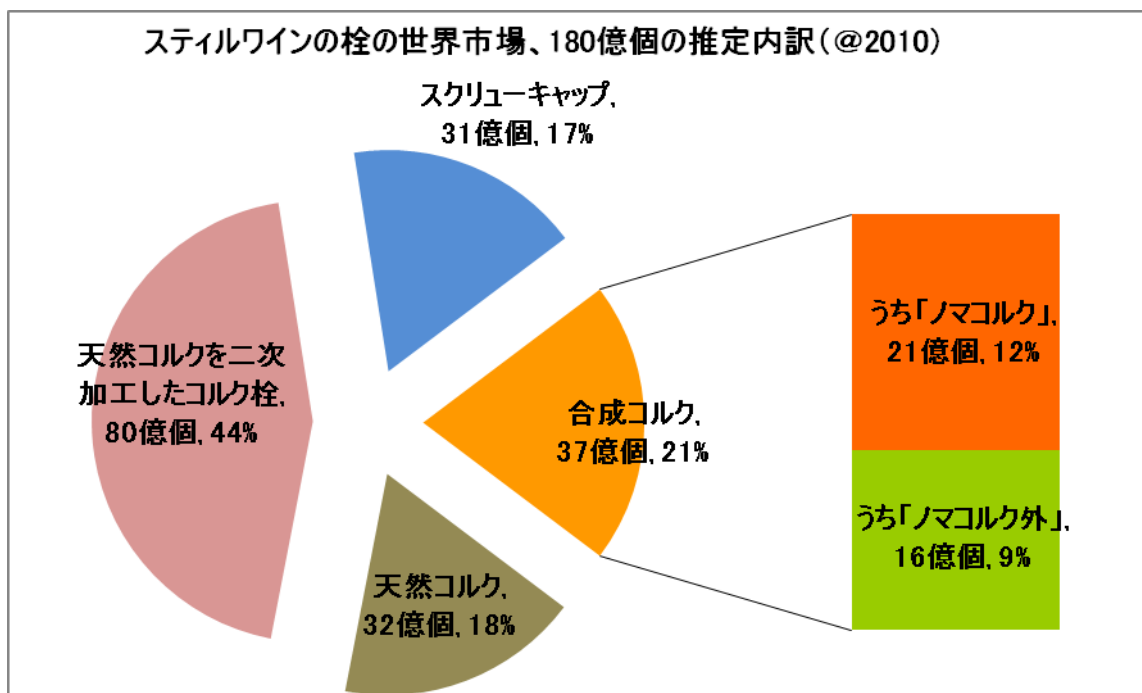


「ノマコルク」のファクトシート #1

「圧倒的シェア」と「vs.スクリーキャップ」

NOMACORC®

- 日本に輸入されるワインを見ていると、「スクリーキャップばかりが伸びている」印象を持たれているかもしれませんが。確かに「スクリーキャップが伸長している市場（例：日本への輸入ワイン、英国向けのワイン、オーストラリア国内市場、ニュージーランド国内市場など）」がありますが、ワインの主要消費地では「合成コルクが大きく伸びている地域（例：フランス国内市場、アメリカ国内市場、ドイツ国内市場、イタリア国内市場など）」があります。
- 日本でスクリーキャップが使用されているチリワイン、オーストラリアワイン、フランスワインも、アメリカ向けや欧州大陸向けは合成コルクを使用している場合が多いのです。
- ノマコルクは 2010 年の販売量が 21 億個に達し、合成コルクの過半を占める圧倒的シェア。量産開始以来 10 年で、いまや、ワイン栓全体におけるノマコルクのシェアは 12%。



- フランスでの販売量は 5.6 億個 → 「フランスワインの 5 本に 1 本はノマコルク」！！
- ドイツでの販売量は 2.7 億個 → 「ドイツワインの 4 本に 1 本はノマコルク」！！
- アメリカでの販売量は 6.6 億個 → 「アメリカワインの 3 本に 1 本はノマコルク」！！
- 世界の販売量トップの上位 40 のワイン企業のうち、30 社がノマコルクを採用。





NOMACORC®

「ノマコルク」のファクトシート #2

「酸素マネージメント」
と「さらに天然コルクに近い風合い」

- 酸素がほとんど透過しないスクリーキャップの場合、「還元臭」が発生するリスクが高くなり、一方酸素が透過しすぎると「酸化」のリスクがあります。天然コルクの酸素透過量はバラつきが大きく、酸化リスクが高くなります。
- 近年のインターナショナルワインチャレンジの審査結果を見ると、全体の 7%程度が欠点をもつと判定され、その欠点の 3 大要素は順に、「コルク臭」、「還元臭」、「酸化」となっています。

International Wine Charengue の欠点の比率と内訳 (Vitis Magazine May/June 2010)

		2006	2007	2008	2009	average
欠点のパーセンテージ		7.1%	6.9%	5.9%	7.3%	6.8%
欠点の内訳 (%)	1 位:コルク臭(TCA など)	27.8	29.7	31.1	25.7	28.6
	2 位:還元臭・硫黄臭	29.2	26.5	28.9	25.7	27.6
	3 位:酸化・酸化臭	24.3	22.9	19.1	28.4	23.7
	Brett	10.6	12.8	13.8	15.0	13.0
	Rot	5.8	5.6	3.4	3.4	4.1
	SO2	1.7	1.8	1.4	0.6	1.9
	Others	0.6	0.7	2.3	1.2	1.2

- 「ワインの壘内熟成を理想的に行うために、またはシェルフライフ期間中に壘内で欠点を生じないために、ワイン栓の酸素透過量はどうか」の議論はこの 10 年続いてきましたが、INRA、UC Davis、AWRI などの最近の共通見解は、「半年以上のシェルフライフのワインは、ワイン特性に応じた酸素透過量が必要」ということです。
- 合成コルクで最も低いレンジの酸素透過量であること、またコンスタントでバラつきのない透過量であることが、世界のワインメーカーたちがスクリーキャップでなくノマコルクを選ぶ動機となっています。
- 栓を抜く楽しみは、受け継ぐ価値のある慣習。ノマコルクはさらに天然コルクに近い風合いの「Select」シリーズに生まれ変わります。「エンドプリント」も可能になるほか、「最初の 1 年は酸素透過ゼロ」の「Select100」もラインナップ予定。

Select Series Product Range

Select Series

Select 700 Select package aesthetics – moderate oxygen exposure (available 2010 - end-printing 2011)

Select 300 Select package aesthetics – low oxygen exposure (available 2011)

Select 100 Select package aesthetics – nominal oxygen exposure (available 2011)



NOMACORC of Japan Wine @2011
ノマコルクの日本ワイン@2011

NOMACORC®



高畠ワイン
(山形)

麻屋葡萄酒
(山梨)

サンクゼール
(長野)

ルミエール
(山梨)

東夢ワイン
(山梨)

KK + K²



NOMACORC at imported brands to JAPAN @2011
 日本市場の輸入ワインに見るノマコルク@2011

NOMACORC®



輸入元
ウォルマート・西友
 imp. by Walmart/Seiyu
 PB ワイン「OAK LEAF」
 Oak Leaf Vineyards
 in California

輸入元
メルシヤン
 imp. by Mercian
 「カズ」(ビオディナミ)
 Domaine Cazes,
 Roussillon, France

輸入元
アサヒビール
 imp. by Asahi Beer
 「ムートン・カデ」
 Baron Philippe de,
 Rothschild, Bordeaux

輸入元
サッポロビール
 imp. by Sapporo Beer
 「キュベ・ミティーク」
 Val d'Orbieu
 Languedoc, France

輸入元
サントリー
 imp. by Suntory
 「レッドウッド
 ・クリーク」
 E.J. Gallo, California



ワイン栓の事ならお任せください：「ノマコルク」のお薦め



新世代のノマコルク



A Better Nomacorc Classic

- 「ノマコルクClassic⁺（クラシック・プラス）」は、従来の「ノマコルクClassic（クラシック）」に替えて2009年1月から全世界でリリースされた新製品。次世代のワイン栓です。
- 事前に世界の主要ワイン産地の50以上のワイナリーに試験依頼し、高い評価を得て全面切り替え。
- 酸素透過度は、従来の「Classic」も合成コルクのなかで優れていましたが、「Classic⁺」はさらに改善。より長い熟成期間のワインにも適応*。
- 特に抜栓のしやすさが大幅に改善。再栓性能も良好。ワイン栓を抜く楽しみ（スタイル）を守る。
- 「Classic⁺」は従来に比べて大幅に環境負荷を低減。
- 「Classic⁺」は機械適性が優れ、コルカーの消耗や破損を最低限にします。

*実際のワインの熟成度合いは充填条件に大きく依存します。



Many enhancements to Nomacorc Classic!

	従来の「ノマコルク Classic」	改善された「ノマコルクClassic ⁺ 」
直径	22 mm	22.5 mm
長さ	37, 43 and 47 mm	37, 43 and 47 mm
重さ	5.3, 6.2 and 6.8 g	4.4, 5.1, and 5.6 g
発泡密度	0.300 g/cm ³	0.235 g/cm ³
OTR:1気圧における酸素透過度	0.006 cm ³ per day per closure/bottle	0.004 cm ³ per day per closure/bottle
抜栓力 (単位: Newtons)	320	290

OTRはMOCON法で測定。実際のOTRは充填条件や保管条件によって変化します。
抜栓力は、印刷済みコルクの状態です室温でDillon法で測定した平均値。



Branding with Nomacorc Classic⁺



- ◆ケース単位(3000個)で出荷可能な在庫品を準備
- ◆「新ハナカラクサ」(43mm、面取りあり)
- ◆「木目調無地」

- ◆自然なコルク (木目) 調が標準
- ◆カラフルな色も可能
- ◆ロゴ印刷の技術も進化
- ◆面取りも可能



ノマコルクは、2011年から「酸素マネージメント」をより配慮した「セレクトシリーズ」に進化します。



Select Series Product Range

Select Series

- Select 700** Select package aesthetics – moderate oxygen exposure (available 2010 - end-printing 2011)
- Select 300** Select package aesthetics – low oxygen exposure (available 2011)
- Select 100** Select package aesthetics – nominal oxygen exposure (available 2011)

