

LALLIER Mileage Club Program

ラリエ マイレージクラブ プログラム

料飲店様向け

CT SPIRITS JAPAN LTD
A CAMPARI GROUP JV

2022年Vol.1

ラリエ マイレージクラブ プログラム ご応募・お申込みのしくみ

①対象製品にポイントシールがついています。

■ご応募可能なポイントシールは料飲店様用のラリエ マイレージクラブ プログラムの対象製品についているものに限ります。対象製品以外についているポイントシールをご応募されても交換いたしかねますのでご注意ください。

※対象製品をご購入された時点でポイントシールがついていない場合は、ご購入先の酒販店様、または事務局までご連絡ください。

対象製品
15
POINT
ラリエ マイレージクラブ
プログラム

対象製品1本につき、
ボトル裏面ラベル
の上部にポイント
シール1枚がついて
います。



②ポイントシールの応募方法

専用応募ハガキ、もしくはハガキ以外の郵便ハガキ、白紙等にポイントシールを貼り付けていただき必要事項を記入の上、封書でもご応募いただけます。お申込み用紙はWEBサイトからもダウンロードいただけます。

- ・キリトリ線にそって切り取り、応募ハガキとしてご利用ください。
- ・ポイントシールが貼りきれない場合は
<https://ctspiritsjapan.co.jp/ct-mileage-club/>
へアクセスしてお申込み用紙をダウンロードしてください。
- ・お申込み用紙をご使用の場合は、封筒に入れてご応募ください。



ラリエ マイレージクラブ プログラム 専用応募ハガキ

1	2	3	4	5
6	7	8	9	10
11	12	13	14	15
16	17	18	19	20
21	22	23	24	25
26	27	28	29	30

BIRDY. by Erik Lorincz



英国「The Savoy, American Bar」
の元ヘッドバーテンダーである、
エリック ロリンツ氏との共同開発



①



②



③



④

BIRDY.
3つのこだわり

- 0.1ミクロン単位の緻密な研磨技術
- 味わいを磨くダイヤモンドベースト仕上げ
- 日本製へのこだわり

景品番号 LA70000

820 Point

① BIRDY ミキシングティン 口径8.2×高さ12cm/540ml/18-8ステンレス鋼/日本製

景品番号 LA70001

560 Point

② BIRDY パースプーン 長さ40cm/18-8ステンレス鋼/日本製

景品番号 LA70002

620 Point

③ BIRDY ストレーナー 口径8.2×高さ16cm/18-8ステンレス鋼/日本製

景品番号 LA70003

880 Point

④ BIRDY メジャーカップ 口径4.7×高さ10.2cm/(30ml/60ml)/18-8ステンレス鋼/日本製

右づめでご記入ください。➡

	1.景品番号	2.数量	3.合計ポイント数
①		×	=
②		×	=
③		×	=
④		×	=
			合計

*アンケートにご協力をお願いいたします。

該当するものを○で囲んでください。

- ラリエ マイレージクラブプログラムは、ラリエを継続購入するきっかけになりましたか? はい / いいえ
- ラリエを知り合い等に勧める可能性は0~10段階でどのくらいありますか?
(極めて低い) ← 0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 → (極めて高い)
- その数字を選んだ理由を教えてください。

CHAMPAGNE LALLIER AV-FRANCE
ラリエ マイレージクラブ プログラム
ご応募・お申込みのしくみ

①対象製品にポイントシールがついています。

■ご応募可能なポイントシールは料飲店様用のラリエ マイレージクラブ プログラムの対象製品についているものに限り。対象製品以外についているポイントシールをご応募されても交換いたしかねますのでご注意ください。
 ※対象製品をご購入された時点でポイントシールがついていない場合は、ご購入先の酒販店様、または事務局までご連絡ください。

対象製品1本につき、ボトル裏面ラベルの上部にポイントシール1枚がついています。



②ポイントシールの応募方法

専用応募ハガキ、もしくはハガキ以外の郵便ハガキ、白紙等にポイントシールを貼り付けていただき必要事項を記入の上、封書でもご応募いただけます。お申込み用紙はWEBサイトからもダウンロードいただけます。

③たまったポイント数に応じて、好きな景品と交換いただけます。

ご希望の景品をラリエ マイレージクラブ プログラム専用カタログからお選びいただきお申込みください。

景品お申込みにあたってのご注意

- お電話でのお申込みはお受けいたしかねます。
- 景品番号と景品名、数量をご確認の上、お申込みください。
- お申込み後の景品につきましては、記入間違い及びお客様都合による返品・変更はお受けいたしかねます。
- お届け先のお電話番号(固定・携帯どちらも可)は必ずご記入ください。
- お申込みが集中する年末年始は、通常よりお届けに日数がかかります。 ※景品のギフト用ラッピングは承りかねますのでご了承ください。

④お申込みいただいた景品をお届けします。

景品のお届けには、景品交換ハガキが事務局に到着してから2~3週間ほどお時間をいただきます。
 ※一部景品につきましては、それ以上のお時間をいただく場合がございます。
 ※年末・年始や繁忙期など、お時間がかかる場合がございます。

その他の注意事項

- 景品交換のお申込みの際は、ご記入内容に間違いのないようご注意ください。ご記入漏れやご記入内容に不備があると、お申込みはお受けいたしかねます。(ご応募されたハガキをお返す場合もございます。)
- 景品到着後、必ず中身をご確認いただき、不備等ございましたら、ラリエ マイレージクラブ プログラム事務局へご連絡ください。
- ポストにご投函いただいたハガキ等は私書箱を経由しますので、1週間~10日前後でラリエ マイレージクラブ プログラム事務局に到着いたします。

ラリエ マイレージクラブ プログラムに関するお問い合わせは

ラリエ マイレージクラブ プログラム事務局
0120-037-850 10:00~18:00 (土・日・祝日を除く)

※お電話をおかけの際は、番号をご確認のうえ、お間違いないようお願いいたします。
 ※ご応募に際しご記入いただきました個人情報につきましては、ラリエ マイレージクラブ プログラム事務局の運営、景品発送、CT Spirits Japan株式会社からのダイレクトメールの発送、マーケティング等の目的のために利用させていただきます。個人を特定しない情報管理をさせていただきます。
 ※本キャンペーンは予告なしに終了する可能性があります。予めご了承ください。
 ※20歳未満の方はご応募いただけません。 ※料飲店様向けのキャンペーンのため、料飲店様以外はご応募いただけません。また、酒販店様への景品のお届けはいたしません。



POST CARD

4 1 0 8 6 9 1

恐れ入りますが
 所定の料金の
 切手をお貼り
 ください

日本郵便株式会社 沼津郵便局 私書箱26号 (株)エイエイピー内
ラリエ マイレージクラブ プログラム事務局 行



フリガナ			応募者 様名
貴店名			
貴店 電話番号	〒□□□□□□□□		都道府県 市区 郡
貴店 ご住所	※ビル・マンション等の名称もご記入ください。		
お取引 酒販店様名	酒販店様 電話番号	- -	
業態 (ご記入ください)	レストラン ホテル パー ダイニングバー その他()	定休日 (ご記入ください)	月・火・水・木・金・土・日・なし

※お届け先が上記と同じ場合は以下、ご記入なしでも可。

フリガナ		
お届先名		
お届先 電話番号	〒□□□□□□□□	
お届先 ご住所	都道府県 市区 郡	
※ビル・マンション等の名称もご記入ください。		

ご応募にあたり、個人情報の取扱いについて同意していただく必要があります。
個人情報の取扱いについて同意する はい いいえ

BIRDY.
by Erik Lorincz

英国「The Savoy, American Bar」の元ヘッドバーテンダーである、エリック ロリンツ氏との共同開発

BIRDY. 3つのこだわり

- 0.1ミクロン単位の緻密な研磨技術
- 味わいを磨くダイヤモンドベースト仕上げ
- 日本製へのこだわり

Pulltex® AntiOx

本体内部の酸化防止カーボンフィルターで酸化をしっかり抑制、シャンパン&スパークリングワイン本来の果実味を長くキープすることが出来ます



景品番号 LA70004

380 Point
プルテックス アンチオックス シャンパン(1個)
 直径4.4×高さ6.2cm/シリコン、ABS樹脂、カーボン/スペイン製

YUKIWA 二重構造による優れた保冷効果で冷たさも長持ちします



景品番号 LA70006

1,600 Point
ユキワ ワインクーラー/DW
 直径16.5×高さ15cm/2,000ml/18-8ステンレス(二重構造)/日本製

※景品の内容、仕様は変更になる場合がございます。
 ※景品によっては、お届けまでにお時間がかかる場合がございます。予めご了承ください。

C&S
Chef & Sommelier
 シェフ&ソムリエは国際ソムリエ協会のオフィシャル・グラス・パートナーです

景品番号 LA70005

660 Point
シェフ&ソムリエ フルート240(6個)
 口径4.6×高さ23.5cm/240ml/クリスタ/フランス製



500年以上の歴史をもつ、ソムリエに愛用されているナイフのブランドです

景品番号 LA70007

4,000 Point
シャトーラギオール ソムリエナイフ ブラウン
 長さ11.5cm/(本体)ホーン(刃・スクリュー)ステンレス/革ケース付き/フランス製



グラン・クリュ アイ村

ドミニク・ドゥマルヴィル

クラフトマンシップにこだわり、サステイナブルなシャンパーニュメイキングでテロワールを最大限表現する「シャンパーニュ・ラリエ」

シャンパーニュ・ラリエは、「グラン・クリュ」に分類される数少ない村の1つ、アイ村にて1906年に設立され、創立時から現在まで、アイ村の素晴らしい遺産を伝え続けている名門メゾンです。伝統的かつモダンな“savoir-faire”（ノウハウ）を通して、確固たる地位を築いており、パリを中心としたフランスの星付きレストラン、ホテルなど多くの高級・ガストロノミック（美食）レストランで採用されています。

セラーマスター／ドミニク・ドゥマルヴィル

2021年、国際的に有名なメゾンで長年の経験を持つドミニク・ドゥマルヴィル氏がラリエのセラーマスターに任命されました。ドミニク氏は、シャンパーニュを通じてテロワールの重要性を伝えています。

対象製品

R.018

シャンパーニュ・ラリエ R.018

750ml 7,700円

R.018のキュヴェは、大部分が2018年に収穫された葡萄からつくられている。セラーマスターのドミニク・ドゥマルヴィル氏は、2018年の収穫を「自然の奇跡」と呼び、「この種の収穫は15年、20年ごとにしか起こらない。この収穫は、私たちが常に希望を持ち続け、自然を信じなければならぬことを証明しています。」とコメントしている。

収穫年
15
2018年
91.5%ピノ・ノワール
8.5%シャルドネ



GRAND ROSE

シャンパーニュ・ラリエ グラン・ロゼ グラン・クリュ

750ml 11,000円

ラリエ・ロゼはアッサンブラージュでつくられている。ピノ・ノワールからつくられた白ワインとシャルドネのワインに、ブジーのグラン・クリュの赤ワインを7%加えたユニークなブレンド。この方法によって、ピノ・ノワールのふくよかで力強い個性と、シャルドネのフレッシュさが統合され、ソフトなのにパワフル、優雅で奥行きのあるロゼが出来上がる。

収穫年
20
2018年
91.5%ピノ・ノワール
8.5%シャルドネ



BLANC DE BLANCS

シャンパーニュ・ラリエ ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ

750ml 12,100円

優れたグラン・クリュのテロワールから生まれたシャルドネ100%のシャンパーニュは、コート・デ・ブランから受け継いだ純粋さと、アイからもたらされる力強さの、独特であり、素晴らしいバランスが魅力。

収穫年
20
2018年
91.5%ピノ・ノワール
8.5%シャルドネ



Millesime 2014

シャンパーニュ・ラリエ グラン・クリュ ミレジム 2014

750ml 13,200円

2014年は、複雑なアロマに荘厳な深みのある素晴らしいヴィンテージ。春の葡萄の成熟期において、平年よりも暖かい年で、日中は晴天で暖かく、夜は涼しく乾燥した理想的な気候条件のもとで収穫が行われた。熟した果実のアロマと、きめ細かくクリーミーな泡立ち、なめらかな口当たり。

収穫年
25
2014年
91.5%ピノ・ノワール
8.5%シャルドネ



※製品画像・価格は2022年現在のものです。ボトルデザイン及び価格に変更の可能性がございます。
※価格は希望小売価格(税込)です。