



晴れ時々花

楽観的で健康なライフスタイルの為のブランド



ワイナリー説明
YouTube 動画



SUNNY with a CHANCE of FLOWERS

サニー ウィズ ア チャンス オブ フラワーズ
Sunny with a Chance of Flowers

A Message from Heidi Scheid...

ハイディ・シャイドからのメッセージ

私の母は「幸せな生活とは “les petits bonheurs” 「小さな幸せ」を楽しむ事よ。」といつも言っていました。いつもの生活の中でほんの少しのポジティブな瞬間を喜べる事が私たちに幸せをもたらせます。

サニー ウィズ ア チャンス オブ フラワーズ

Sunny with a Chance of Flowersはこの気持ちと、前向きなパワーを取り入れています。それは笑顔をもたらし、楽観的でポジティブ思考になれます。

さらに良いことに、このハッピーなボトルのワインは糖分ゼロ、カロリーオフ、低アルコール、サステイナブル製法。あ！もし今あなたが、疑っているなら、味もとっても美味しいです。

ワインメイキングのチームは数え切れないほどの失敗を重ねました。完璧じゃなかったり、私たち好みじゃなかったり、そうしてやっと出来上がったこのワインを私は、娘や母や友人たちと楽しむことが待ち切れません！

サニー ウィズ ア チャンス オブ フラワーズ

Sunny with a Chance of Flowersは楽観的で健康的なライフスタイルのワインです。それはグラス一杯のワインと健康的な飲み方を楽しむ人のワインです。

控えめである事がこんなに、美味しいなんて今まで想像も出来なかったですよ。



ワインメーカー
ケイシー・ディシーザー
Casey DiCesare



代表取締役副社長
ハイディ・シャイド
Heidi Scheid

Sunny Story

それは、ポジティブで良い印象を与える 'ちょうど良い' ワインを作りたいというアイデアから始まりました。数年間、数え切れないほどの試飲テストを経て（仕事ってそうでしょ。）「Sunny with a Chance of Flowers」が誕生しました。糖分ゼロ、低カロリー、低アルコール、しかも間違いなく美味しい！ちょっと話が上手く出来すぎてみたいでしょ。でも親友とか、虹とか、そしてぴったりフィットしたジーンズみたいに、そういう事ってあるんです。



ソーヴィニヨンブラン 2023

Sauvignon Blanc

AVA・産地：Monterey

品種：100% Sauvignon Blanc

アルコール：9%

希望小売価格：¥2,200 (税込 ¥2,420)



ピノノワール 2023

Pinot Noir

AVA・産地：Monterey

品種：100% Pinot Noir

アルコール：9%

希望小売価格：¥2,200 (税込 ¥2,420)



シャルドネ 2023

Chardonnay

AVA・産地：Monterey

品種：100% Chardonnay

アルコール：9%

希望小売価格：¥2,200 (税込 ¥2,420)

◎低カロリー
◎低アルコール
◎糖分ゼロ
・ CHOOSE HAPPY

各ワインの詳細はこちら。
価格、ヴィンテージは2026年1月1日現在のものです。



Our Positioning

いつも笑顔で楽観的でポジティブな人の為のワイン

Our Core

健康的なライフスタイルの為のワインをハッピーなパッケージで包み、体の中から外からも気分が上がるように作られています。

Our Promise

糖分ゼロ、低カロリー、低アルコールの美味しいワインをお探しの方に。

Our Target

女性に特化したミレニアルアピール健康を意識した消費者

Better for You Category

他社ワインとの比較

	Sunny with a Chance of Flowers	Cupcake Light-hearted	Cense	Avaline	Thrive	FitVine
Zero Sugar	✓		Cense - produced by Precept Wines Avaline - Cameron Diaz brand Thrive - produced by Gallo			
Low Calorie	✓	✓	✓			
Low Alcohol	✓	✓	✓			
Organic or Sustainably Made	✓					
Organic or Sustainably Certified Grapes	✓			✓		
Estate Grown	✓					
Family-Owned	✓					

サステイナブル栽培・醸造

Sunnyは私たちの住む世界に気を配りながら作られています。カリフォルニア州モンレーの自社畑のサステイナブル認定のブドウを使用。

沿岸の太陽の光、さわやかな海風、豊かな風景が、私たちのブドウにカリフォルニアらしい栄養分を与えてくれます。



Sustainable growing サステイナブル 栽培

健康でハッピーなブドウの樹からは最高のワインが出来ます。水の使用料を減らすために畑全体にドリップイリゲーションを使用、元気な土の為にカバークロープを植える事により、その栄養素がブドウを健康にし、天然の害虫コントロールで畑のバランスをとります。



Sustainable winery サステイナブル ワイナリー

私たちは、エネルギーの効率化と廃棄物の削減を通じて環境に与える影響を最小限に抑えています。またワイナリーで使った水はすべて池にリサイクルし、ブドウ畑で再利用されています。嬉しい事にこれより同サイズのワイナリーと比べると50%の水使用率になっています。



Renewable energy 再生可能エネルギー

私たちのワイナリーは、Home vineyardにそびえ立つ私たちの風車発電からの再生可能エネルギーで100%の電力を賄っています。そしてそれだけでなく、周辺の地元の家屋125軒分の電力も供給しています。



Certification 認定

California sustainable vineyard and winery (California sustainable winegrowing allowance)

Global G.A.P., British retail consortium and SIP certified

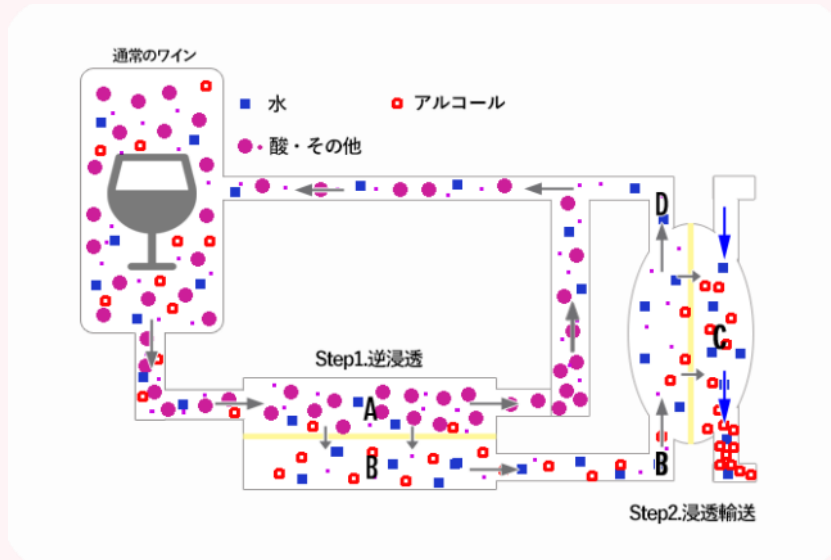




< 美味しい低アルコールワインを作る方法 >

Sunnyはワインの美味しさを守りながらアルコールだけを抽出するため慎重に2つのステップ（逆浸透法と浸透蒸留法）を踏み、低アルコールワインを作ります。

* 浸透とは、半透膜を通して濃度の低い液体から濃度の高い液体に溶媒が移動し両方が同じ濃度になろうと自然に働く力のことを指します。たとえば、野菜の塩もみは、野菜の水分が周りにある塩分の高い溶液の方に内側から外側に逃げて行くという浸透圧を利用しています。また逆浸透とはその逆、自然の流れに圧力をかけ反対の現象を起こす事です。



Step 1 逆浸透法

Sunnyはまず通常の果実味豊かなワインを醸造し、このワインに浸透の反対である逆浸透圧をかけます。（濃度濃→濃度薄）この時点でワインは、A（その他フレーバー成分）とB（水分・アルコール・酸・小分子）に分けられます。

Step 2 浸透蒸留法

「Osmotic Distillation、Osmotic Transport、Evaporative Perstractionとも呼ばれる」

逆浸透圧で出来たB（水分・アルコール・酸・小分子）を次は蒸発ろ過の原理を使いアルコールを他の成分と分けます。アルコールのみを抽出するための優しいプロセスは以下です。

1. Bの温度を温めアルコールを蒸発しやすくします。
2. Bの気体を除去します。（低温でも揮発しやすくする）
3. Bの横に逆方向の水の流れを作り疎水性膜で隔てることにより、アルコールのみが膜を通りC（水分・アルコール）とアルコールがほぼないDを作ります。

Step 3 繰り返し

Dを冷却しAに戻しStep1-2を繰り返しながら、少しずつ優しくアルコール分を減らし、何度も何度も試飲を重ね、低アルコールながら香り、フレーバー、口当たりのちょうど良いバランスが取れた Sweet Spotが見つかったら、Sunny with a Chance of Flowers の出来上がりです。

Finding the Sweet Spot

一番いい場所を探して

低カロリーは味がなくて、のっぺりしてて、酸味が高くなりがち
私たちのワインはフレッシュで美味しくて、糖分ゼロ「控えめ」なのが美味しいなんて今までなかった。

Our Process

しっかりと完熟させたブドウを使うことでフレーバーを最大限に引き出した辛口の美味しいワインをまずは造ります。
そのワインを革新的な独自の特殊なフィルターに通し美味しさは逃さず、じっくりゆっくりアルコール分子のみを穏やかに少しずつ抜き取りすることで、風味、口当たり、ボディの "Sweet Spot" 低アルコールワインを造ります。

結果

一杯あたり85カロリー（平均的な一杯より30%カロリーが少ない！）のワインで、糖分ゼロ、低カロリー、低アルコール、旨味のバランスが絶妙です。

ワインメーカー

ケイシー・ディセザー、31歳、ワイン醸造インベーター、熱烈なスポーツマン
カリフォルニア大学ロサンゼルス校で陸上競技に励む
セレブのパーソナルトレーナーとして4年間を過ごす
彼にとってのSunnyは「品種に忠実な低カロリーで素晴らしい味わいのワイン。諦めているのはカロリーと糖分だけ。」



ワインメーカー
ケイシー・ディセザー
Casey DiCesare