

報道関係者各位 プレスリリース



## ブドウ&ワインの季節到来！ ワインボトルを再利用した手作りキャンドル 米国発『REWINED (リワインド)』販売開始



世界の「ステキ」な商品を輸入販売するステキ・インターナショナル株式会社（本社：東京都渋谷区／代表取締役：島影 将）は、『REWINED（本社：米国・チャールストン）』のキャンドルを日本総代理店として販売開始いたしました。（<http://steki.in/formatical.html>）

『REWINED（リワインド）』は、レストランで働いていた創業者アダムフェッシが、毎日大量に捨てられるワインボトル（※）を見て、そのボトルを再利用したキャンドルが出来ないかという思いから、2009年に創業したフランスブランドです。

（※）イギリスでは毎年140万トンのボトルが埋め立てられています。  
（Wikipedia『ワインボトル』より引用。「環境への影響」参照。）

キャンドルの特徴は以下の通りです。

- ・キャンドルの容器には、ワインボトルを再利用
- ・原材料には、高品質のナチュラルソイワックスを使用
- ・香りには、赤・白それぞれのぶどうの品種を参考に香料を厳選し、ワインの種類を表現
- ・ボトルのカッティングからラベル貼りまで熟練され職人達が全て手作業で製作
- ・商品に貼られているラベルには、ハンドメイドの証として、職人のサインと日付を記載

### ■主要販売店舗

T.C/タイムレスコンフォート自由が丘店、銀座三越、MAYSON GREY 主要店、渋谷ロフト、BeautyPassport [[http://www.b-pass.jp/product\\_051p001.html](http://www.b-pass.jp/product_051p001.html)]（通販サイト）、他、高級インテリアショップ等で展開予定

### ■会社概要

ステキ・インターナショナル株式会社 (<http://steki.in>)

東京都渋谷区神宮前 6-29-3 原宿 KY ビル

代表取締役：島影 将 事業内容：世界の「ステキ」な商品の輸入販売業務

【お問い合わせ先】ステキ・インターナショナル株式会社 担当：佐藤 聖羅  
(TEL) 03-6427-2577 / (FAX) 03-6427-2588 / (E-MAIL) [pr@steki.in](mailto:pr@steki.in)

■REWINED (リワインド) について

レストランで働いていた創業者のアダムフェッシが、毎日大量に捨てられるワインボトルを見て、そのボトルを再利用したキャンドルが出来ないかという思いから、2009年に創業したフレグランスブランドです。

レストランから回収されたワインボトルを洗浄・カットして作られた容器に、高品質のソイワックスを注いで作られています。香りは多様なワインをイメージしており、貼られているラベルにはハンドメイドの証として、製作した職人のサインと日付が記載されています。



■ワインボトルについて

ワインに使われるボトルは、産地によって色の濃さが異なるためガラスを溶かしても均一にはならず、リサイクルするのは難しい。イギリスでは大量のワインを輸入するのに対し生産はごくわずかなため、大量の緑色のガラスが余り、毎年140万トンものボトルが埋め立てに送られています (Wikipedia『ワインボトル』より引用。「環境への影響」参照。)

本来破棄されてしまうワインボトルを再利用した REWINED (リワインド) は、資源の有効活用により環境に配慮した製品であり、また職人たちの気持ちが入った温かみ感じるキャンドルとなっています。



■商品ラインナップ

	価格 (税抜)	4,500 円
	内容量	300g
	燃焼時間	約 80 時間
	サイズ	容器: φ8×H13 cm 外箱:W12×D14×H20 cm

香り名	フレグランスノート
●CABERNET (カベルネ)	ブラックチェリー、カラント
●CHAMPAGNE (シャンパン)	ホワイトグレープ、蜂蜜、シトラス
●CHARDONNAY (シャルドネ)	バニラ、バター、シダー
●MERLOT(メルロー)	スマイル、バラ、ザクロ
●MIMOSA (ミモザ)	シャンパン、オレンジ
●PINOT GRIGIO (ピノグリージョ)	シトラス、サンダルウッド
●PINOT NOIR (ピノノワール)	イチジク、クランベリー、レザー
●RIESLING (リースリング)	トロピカルフルーツ、シトラス、蜂蜜
●SANGRIA (サングリア)	赤ワイン、オレンジ
●SAUVIGNON BLANC (ソーヴィニヨンブラン)	グレープフルーツ、バジル、ミント
○ROSE (ロゼ)	ローズ、白桃、ピンクペッパー
○CHENIN BLANC (シュナンブラン)	ホワイトグレープ、アプリコット、ジンジャー、ムスク
○SYRAH (シラー)	ブルーベリー、シナモン、シダーウッド、ブラックペッパー
○VINHO VERDE (ヴィーノヴェルデ)	ベルガモット、タラゴン、イランイラン、マンダリンオレンジ
○VIOGNIER (ヴィオニエ)	シトラス、ピーチネクター、アイリス
○ZINFANDELE (ジンファンデル)	ポメグラネイト、ラズベリー、バニラ、アンバー、シダーウッド

※ ●…グリーンのガラス ○…クリアのガラス



■REWINED (リワインド) キャンドルが手元に届くまで

			
<p><b>1.Cheers</b></p> <p>レストランでは、毎日たくさんのワインが飲まれます。</p>	<p><b>2.Bottles Recycled</b></p> <p>レストランから大量に廃棄されるワインボトルを回収します。</p>	<p><b>3.Cutting</b></p> <p>キャンドルとして再利用するため、ボトルをカットします。</p>	<p><b>4.Drying</b></p> <p>綺麗に洗浄後、しっかり乾かします。</p>
			
<p><b>5.Wicking</b></p> <p>ロウを流し込む前に、芯をセットします。</p>	<p><b>6.Wax preparation</b></p> <p>厳選されたナチュラルソイワックスと香料をブレンドします。</p>	<p><b>7.Wax pouring</b></p> <p>1 個ずつ手作業でグラスにロウを流し込みます。</p>	<p><b>8.Cutting the wicks</b></p> <p>ロウが固まったら余分な長さの芯をカットして整えます。</p>
			
<p><b>9.Cleaning</b></p> <p>作業中に飛び散ったロウなどガラスの汚れを拭き取ります。</p>	<p><b>10.Labeling and Signing</b></p> <p>ラベルを貼って職人の名前と日付を記載します。</p>	<p><b>11.Packing</b></p> <p>出来上がったキャンドルを箱に詰めていきます。</p>	<p><b>12.Shipping</b></p> <p>丁寧に梱包され、出荷されていきます。</p>
			
<p><b>13.Retailing</b></p> <p>世界のあらゆるお店で陳列され、お客様の元へと届きます。</p>	<p><b>14.Enjoying</b></p> <p>美味しいワインと上質な香りのキャンドルで素敵な時間を演出します。</p>	<p><b>【REWINED Crew】</b></p>	