

# メルシャン株式会社 シャトー・メルシャン

## 1. ワイナリー概要

- ・ 住 所：山梨県甲州市勝沼町下岩崎 1425-1
- ・ 電話番号：0553-44-1012
- ・ FAX 番号：0553-44-3061
- ・ ホームページアドレス：<http://www.chateaumercian.com>
- ・ 設 立 年：1877 年



## 2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	シャトー・メルシャン 鴨居寺シラー	2017	欧州系品種 赤	オープン	2019. 9
2	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグナチャー	2015	欧州系品種 赤	オープン	2019. 9
3	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー	2015	欧州系品種 赤	オープン	2019. 9
4	シャトー・メルシャン 山梨マスカット・ベリーA	2017	国内改良等品種 赤	オープン	販売中
5	シャトー・メルシャン 岩出甲州きいろ香 キュヴェ・ウエノ	2018	甲州	オープン	2019. 9

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) シャトー・メルシャン 鴨居寺シラー 2017

山梨県山梨市鴨居寺地区の自社管理畑「鴨居寺ヴィンヤード」の「シラー」です。砂利が多い水はけの良い土壌で、凝縮感のあるブドウが収穫されています。クリーンで豊かな果実味とシラー独特のスパイス香と熟したなめらかなタンニンと全体的な香味の調和がとれた心地よい味わいのワインで、更なる熟成も期待できる香味です。シラー100%のワインとして、初めて部門最高賞に選出され、日本でのシラー栽培の可能性を感じさせるワインです。



### (2) シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグナチャー 2015

1985年産の初ヴィンテージ以来、日本最高の赤ワインの一つとして国内外から高い評価を受けている『桔梗ヶ原メルロー』、その中から特別な区画を選定し、更に樽セレクションにより厳選しました。『シグナチャー』とは、「特別なワインに醸造責任者が署名を入れる」ことを表しています。



### (3) シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2015

華やかな香りが時間とともに広がり、繊細な味わいの中に厚みと力強さを感じさせるワインです。塩尻市桔梗ヶ原地区では、1976年にメルローの植栽を始めました。1985年ヴィンテージから『桔梗ヶ原メルロー』を生産しており、以来日本最高の赤ワインの一つとして国内外から高い評価を受けています。



### (4) シャトー・メルシャン 山梨マスカット・ベリーA 2017

赤い果実を連想させる香りと同様に樽のニュアンスのバランスが良いワインです。マスカット・ベリーAは、昭和の初期に交雑された日本固有のブドウ品種で、山梨県で広く栽培されています。山梨県各地の熟度の高いブドウをバランスよくアサンブラージュしました。



### (5) シャトー・メルシャン 岩出甲州きいろ香 キュヴェ・ウエノ 2018

グレープフルーツを思わせるさわやかな香りとともに、カボスやスタヂといった和柑橘の香りが感じられます。甲府盆地の北東部・山梨市岩出地区笛吹川の右岸、河岸段丘上にあり、砂礫質で水はけのよい畑です。『きいろの香り』が発見されるきっかけとなった山梨市岩出地区の上野園（シャトー・メルシャン元工場長、上野昇氏所有）の畑から生まれた、畑指定の特別な甲州きいろ香です。『岩出』という地名の由来は、山から大きな岩が出ていることによります。大石神社という岩出の由来の神社も存在します。それが変化して現在の「岩手」となりました。シャトー・メルシャンの商品名は、本来の地名『岩出』を採用しています。



## 4. よろこびの言葉

栄えある賞をいただき感謝申し上げます。

「シャトー・メルシャン」では、飽くなき探求と挑戦を繰り返してきましたが、その一つひとつの地道な活動が、今回の受賞結果に結びついたのでないかと嬉しく思います。私たちの日本ワインの事業は、実に多くのステークホルダーの方のご理解、ご支援をいただいています。そのような皆様方に、敬意を表すとともにこの喜びを分かち合いたいと思います。

# 株式会社アルプス

## 1. ワイナリー概要

- ・ 住 所：長野県塩尻市塩尻町 260
- ・ 電話番号：0263-52-1150
- ・ FAX 番号：0263-54-1007
- ・ ホームページアドレス：<http://www.alpswine.com/>
- ・ 設 立 年：1927 年



## 2. Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	ミュゼドゥヴァン エトワール 塩尻ソーヴィニヨンブラン (ナイトハーベスト) 2018	2018	欧州系品種 白	2,916 円 (税込)	2019. 8
2	ミュゼドゥヴァン ダイナスティ 塩尻メルロー&カベルネフラン 2017	2017	欧州系品種 赤	3,499 円 (税込)	2019. 8

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) ミュゼドゥヴァン エトワール塩尻ソーヴィニヨンブラン (ナイトハーベスト) 2018

塩尻市内の自社農園“アルプスファーム”でナイトハーベストしたソーヴィニヨンブランを使用。低温にて醗酵後、すみやかにラッキングを行い澱との分離をはかり、品種香が引き立つようノンバリックにて仕上げました。



### (2) ミュゼドゥヴァン ダイナスティ塩尻メルロー&カベルネフラン 2017

塩尻市内の自社農園“アルプスファーム”で収穫されたメルローとカベルネフランを使用。フレンチオーク樽にて 18 ヶ月間熟成を行いました。メルロー85%、カベルネフラン 15%



## 4. よろこびの言葉

このたびは欧州系品種赤と白の両方で金賞をいただき大変光栄なことと存じます。また自社農園の開設から 11 年が経ち、今までの取組みや努力が実を結んできた実感を持って大変うれしく思います。この度の受賞を励みにこれからも多くのお客様に楽しんでいただけるワイン造りを続けてまいります。

# 株式会社井筒ワイン

## 1. ワイナリー概要

- ・住所：長野県塩尻市宗賀桔梗ヶ原 1298-187
- ・電話番号：0263-52-0174
- ・FAX 番号：0263-52-7910
- ・ホームページアドレス：<http://www.izutsuwine.co.jp>
- ・設立年：創業 1933 年、株式会社設立 1984 年



## 2. Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	NAC マスカット・ベリーA[遅摘み] 2018	2018	国内改良等品種 赤	2,592 円 (税込)	発売中

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) NAC マスカット・ベリーA[遅摘み] 2018

第 32 回長野県原産地呼称管理委員会認定ワイン。塩尻市内奈良井川流域の自社農園で栽培収穫されたマスカット・ベリーA を使用し醸造。収量を制限し収穫を遅らせて凝縮感と深みのある味わいを出しました。香りもよくバランスの優れたワインです。



## 4. よろこびの言葉

この度は、このような賞を頂き、ありがとうございました。この榮譽に甘んじる事無く長野県塩尻のテロワールに合ったぶどう栽培、ワイン造りに精進してさらに上を目指したいと思っております。ありがとうございました。

# 株式会社島根ワイナリー

## 1. ワイナリー概要

- ・ 住 所：島根県出雲市大社町菱根 264-2
- ・ 電話番号：0853-53-5577
- ・ FAX 番号：0853-53-5424
- ・ ホームページアドレス：<http://www.shimane-winery.jp/>
- ・ 設 立 年：1959年 果実酒製造開始  
(1986年 島根ワイナリー)



## 2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	島根わいん 縁結 甲州 2018	2018	甲州	1,674 円 (税込)	販売中

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) 島根わいん 縁結 甲州 2018

島根ワイナリー近くの契約栽培園（島根県出雲市）の甲州種を使用。  
甘く爽やかで青リンゴのような豊かな香り。味わいも香りから感じられるような、甘く爽やかでスッキリとしてフレッシュな酸が感じられます。  
口に含んだ時に甘味と塩味のようなミネラルを感じ、後味（アフターテイスト）は長く心地よい。



## 4. よろこびの言葉

このたび、甲州部門で金賞・部門最高賞・コストパフォーマンス賞を受賞し喜びに堪えません。良質のぶどうを栽培してくださっている農家の皆様に感謝を申し上げるとともに、製造スタッフその他、かかわりのあるすべての方々と喜びを分かち合いたいと思います。

この受賞を励みとして、これからも「島根の甲州」ぶどうの良さを最大限引き出す美味しいワイン造りに努めて参ります。「日本ワイン」の発展に少しでも寄与できればと思います。

# 株式会社志太<sup>しだ</sup> 中伊豆ワイナリー

## 1. ワイナリー概要

- ・住所：静岡県伊豆市下白岩 1433-27
- ・電話番号：0558-83-5120
- ・FAX 番号：0558-83-5118
- ・ホームページアドレス：<https://www.shidax.co.jp/winery/>
- ・設立年：1993年（2006年より現社名）  
（葡萄栽培開始は1989年、ワイン醸造は1999年より開始）



## 2. Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	伊豆プティ・ヴェルド 2017	2017	欧州系品種 赤	5,000円 (税込)	2019.9

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) 伊豆プティ・ヴェルド 2017

静岡県伊豆市下白岩にある自社農場では1994年よりプティ・ヴェルドの栽培を始め、面積の拡大と品質の向上を進めてきました。2017年は気候にも恵まれ、良質な葡萄を収穫することができました。発酵終了後は9ヶ月の樽熟成を行い、しっかりとした渋味と葡萄由来の果実の風味が感じられるワインに仕上げました。



## 4. よろこびの言葉

この度は栄えある賞をいただき、たいへん光栄に思います。栽培・醸造ともにこれまでの努力が実り、両チーム共に大変感激しております。今後もさらに品質向上を目指し、ワイン造りに真摯に取り組みたいと思います。応援してくださっている皆様に、この場をお借りし深く御礼申し上げます。

# 株式会社林農園 (五一わいん)

## 1. ワイナリー概要

- ・ 住 所：長野県塩尻市大字宗賀字桔梗ヶ原 1298-170
- ・ 電話番号：0263-52-0059
- ・ FAX 番号：0263-52-9751
- ・ ホームページアドレス：<http://www.goichiwine.co.jp>
- ・ 設 立 年：1911 年（明治 44 年）



## 2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	エステートゴイチ メルロ 柿沢 2016	2016	欧州系品種 赤	3,780 円 (税込)	販売中

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) エステートゴイチ メルロ 柿沢 2016

2011 年塩尻市柿沢地区において、新規に畑を開拓しました。塩尻市桔梗ヶ原地区に比べ、約 150m も標高が高く、垣根栽培で入植しました。

熟度が高く、酸度がしっかりとしたメルロ種を収穫し、醸造を行いました。樽熟成由来のバニラ香とベリー系の果実味をバランスよく仕上げました。



## 4. よろこびの言葉

1919 年（大正 8 年）にワイン醸造を開始して“100 周年”と記念すべき年に、このような栄えある賞をいただき誠にありがとうございます。ブドウ栽培を行ってくださる契約農家の方々をはじめ、社員一同喜びを分かち合いたいと思います。次の 100 年に向かって、ブドウ栽培及びワイン醸造に努力していく所存です。

# 月山トラヤワイナリー (資) 虎屋西川工場

## 1. ワイナリー概要

- ・ 住 所：山形県西村山郡西川町大字吉川 7 9
- ・ 電話番号：0237-74-4315
- ・ FAX 番号：0237-74-4316
- ・ ホームページアドレス：<http://wine.chiyokotobuki.com/>
- ・ 設 立 年：1982 年（果実酒製造開始 1972 年）



## 2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	月虎メルロー 2015	2015	欧州系品種 赤	3,240 円 (税込)	2019.9
2	月山山麓醸造 マスカットベリーA 樽熟成 2017	2017	国内改良等品種 赤	2,592 円 (税込)	2019.9

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) 月虎メルロー 2015

契約農家と自社畑で栽培されたメルローを使用。フレンチオークにて1年熟成。月虎メルローは何本か樽熟成した中から、より良い樽だけを選抜し作られた弊社フラッグシップのワインです。その後、瓶熟成を約2年。とても良い原料でしたのでなるべく果実を素直に表現できるよう、程よい距離感を心がけ、醸造を行いました。丸みのある口当たり、豊かな果実味と穏やかなタンニンが調和した優しく上品なワインです。

### (2) 月山山麓醸造 マスカットベリーA 樽熟成 2017

契約農家で栽培されたマスカットベリーAを使用。2017 ヴィンテージは近年では特に糖度が高く完熟して色の濃い原料でした。原料の良さを十分に引き出せるように心がけて、醸造を行いました。フレンチオーク、アメリカンオークで1年熟成させ（新樽比率 20%）無濾過で瓶詰めを行いました。芳醇な果実味と香り、控えめな樽香のバランスが取れたワインです。



## 4. よろこびの言葉

この度、ワイナリーとして初の金賞受賞、さらには2部門での受賞ということで驚きとうれしさでいっぱいです。これまで携わってくださった農家の方、ワイン関係者の皆様方へ感謝を申し上げます。ありがとうございます。

まだまだ経験も知識も乏しい私たちですが、良いワインを作りたいという強い信念をもって、がむしゃらに突き進んできました。

これからも自分たちらしさを忘れず、ワイン作りに励みたいと思っております。



# 安曇野ワイナリー株式会社

## 1. ワイナリー概要

- ・住所：長野県安曇野市三郷小倉 6687-5
- ・電話番号：0263-77-7700
- ・FAX 番号：0263-77-1877
- ・ホームページアドレス：<http://www.ch-azumino.com>
- ・設立年：2008年



## 2. Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	高山村シャルドネ樽熟成 2017	2017	欧州系品種 白	3,240 円 (税込)	2019.9 上旬

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) 高山村シャルドネ樽熟成 2017

長野県北信地域にある高山村シャルドネを使用し、7ヶ月間樽熟成させたワイン。

ボリューム感・果実味・酸味のバランスが良く余韻も長い。

中間からの樽香も良く、蜜やミネラルを感じさせる繊細なワイン。



## 4. よろこびの言葉

この度は栄えある賞を戴きスタッフ一同とても感謝しております。

これも今まで支えて下さいました関係者の皆様へ感謝申し上げます。

安曇野ワイナリーは2008年に設立し11年目となりました、これからもたゆまぬ努力とさらなる品質向上を目指し、安曇野の風土を活かしたワイン造りに取り組んで、日本ワイン文化に貢献して参りたいと思います。

# 有限会社蔵王ウッディファーム

## 1. ワイナリー概要

- ・住所：山形県上山市原口 829
- ・電話番号：023-674-2343
- ・FAX 番号：023-677-2020
- ・ホームページアドレス：<http://www.woodyfarm.com/>
- ・設立年：2013年



## 2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	WOODYFARM & WINERY Chardonnay 2018	2018	欧州系品種 白	2,376 円 (税込)	2019. 8

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) WOODYFARM & WINERY Chardonnay 2018

山形県上山市の自社畑 100%のシャルドネを使用し、風味豊かで、優しい味わいのワインに仕立てました。

樽発酵をしたワインを僅かにブレンドする事で味わいに立体感と複雑さを与え、無補糖、無濾過で瓶詰めされています。



## 4. よろこびの言葉

これまで真摯にブドウ栽培から醸造までを一貫して取り組んできた事が、やっと日の目を見るようで大変嬉しく思います。また欧州系品種専門で自社栽培を行っている私たちの挑戦が自信をもって証明できたようで光栄に感じます。以前より、ご支援、ご指導くださった皆様のお陰であり、これまで以上の期待に今後も応えられるようスタッフ一同、農業を通してのワイン造りに確信をもって取り組みます。ありがとうございました。

# 丸藤葡萄酒工業株式会社

## 1. ワイナリー概要

- ・住所：山梨県甲州市勝沼町藤井 780
- ・電話番号：0553-44-0043
- ・FAX 番号：0553-44-0065
- ・ホームページアドレス：<http://www.rubaiyat.jp>
- ・設立年：1890年



## 2. Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	2017 ルバイヤートシャルドネ 「旧屋敷収穫」	2017	欧州系品種 白	3,996 円 (税込)	販売中

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) 2017 ルバイヤートシャルドネ「旧屋敷収穫」

勝沼町内自社農場「旧屋敷」収穫シャルドネ 100%使用。1993年、四枚の段々畑の石垣を外し、元の地なりの緩やかな傾斜の畑にしました。暗渠排水を施してから植樹、試行錯誤を繰り返しながら20年以上の時間が過ぎました。

強すぎない樽香と果実感のバランスに気を配りながら、品種本来の香味を大切にシエレガントなワインを目指しました。

樽熟成7か月。新樽比率43%。



## 4. よろこびの言葉

欧州系品種白部門で金賞受賞の栄に浴し、大変うれしく思っております。

日々、ぶどうにとって何が一番良いかを考え、栽培の難しさと向き合いながら育てた自園収穫のぶどうでの受賞は格別の喜びとなりました。

この受賞を励みに、栽培、醸造共により一層の研鑽を重ね、さらに日本の美味しいワイン造りに取り組んでまいります。

日頃、丸藤葡萄酒を応援していただいている皆様はこの場をお借りして心より御礼申し上げます。

# 株式会社高畠ワイナリー

## 1. ワイナリー概要

- ・住所：山形県東置賜郡高畠町大字糠野目 2700-1
- ・電話番号：238-57-4800
- ・FAX 番号：238-57-3888
- ・ホームページアドレス：<https://www.takahata-winery.jp>
- ・設立年：1990年



## 2. Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	高畠ワイナリー バリック シャルドネ 檜樽熟成	2017	欧州系品種 白	2,700 円 (税込)	発売中
2	高畠ワイナリー ラスティック マスカット・ベリーA	2017	国内改良等品種 赤	1,749 円 (税込)	2019.8

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) 高畠ワイナリー バリック シャルドネ 檜樽熟成

高畠町産のシャルドネ種を、フレンチオークで丁寧に樽発酵させ、11か月間じっくりとシュールリーを施し、瓶詰めしました。

しっかりとした樽香と完熟したぶどう由来の凝縮感が味わえる、高畠ワイナリーらしい飲み応えのある白ワインです。

### (2) 高畠ワイナリー ラスティック マスカット・ベリーA

高畠町産のマスカット・ベリーA種をステンレスタンクで醸した後、12か月間樽で熟成させました。特有の華やかな香りと相性の良い新樽を使うことで香りに奥行きが生まれ、ボディ感があり、やわらかいタンニンを感じとれる赤ワインです。



## 4. よろこびの言葉

この度はこのような素晴らしい賞を頂き、社内では素直に喜びを確かめています。

これも偏に日頃からご指導を賜り、ご愛飲頂いているお客様をはじめ、これらのワインのために労を厭わず高品質なぶどうを育てて頂いている契約農家の皆様のおかげであり、あらためて心より感謝を申し上げます。これを機に更なる高品質なワイン造りに努めてまいります。

# フジッコワイナリー株式会社

## 1. ワイナリー概要

- ・ 住 所：山梨県甲州市勝沼町下岩崎 2770 - 1
- ・ 電話番号：0553-44-3181
- ・ FAX 番号：0553-44-1991
- ・ ホームページアドレス：<http://fujiclairwine.jp>
- ・ 設 立 年：1990 年（フジッコワイナリー操業年）



## 2. Japan Wine Competition（日本ワインコンクール）2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	フジクレール マスカット・ベリーAラシス 2018	2018	国内改良等品種 赤	2,484 円 (税込)	2019. 8

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) フジクレール マスカット・ベリーAラシス 2018

このワインは、契約農家さんの中でもその年の最良質なブドウのみを選択し、良年のみ生産するというコンセプトのもと造り上げた当社のマスカット・ベリーAワインのプレミアム版です。

本ヴィンテージは、山梨県北西部に位置する韮崎市穂坂町と北東部の山梨市牧丘町の2圃場のブドウを原料としています。

豊かな果実味と骨格のあるタンニン、酸の味わいが特徴です。



## 4. よろこびの言葉

この度、栄えある賞を頂き誠に有難うございます。

赤ワインでの金賞受賞は、我々にとって念願であり、銀賞からのこの道のりは遠く感じたものでした。一步一步良質な赤ワイン造りを考え、試行錯誤して参りました。製造チーム一同、素晴らしいご褒美を頂き、努力が報われた思いです。原料となる葡萄を栽培してくださっている契約農家の皆様、日頃フジクレールワインをご愛飲くださっている方々に改めて感謝申し上げます。これを糧に、更に高品質なワイン造りを目指し取り組んで参ります。この度は有難うございました。

# 有限会社秩父ワイン

## 1. ワイナリー概要

- ・住所：埼玉県秩父郡小鹿野町両神薄 41
- ・電話番号：0494-79-0629
- ・FAX 番号：0494-79-1151
- ・ホームページアドレス：<http://chichibuwine.co.jp/>
- ・設立年：1978年



## 2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	源作印 甲州 シュール・リー 2018	2018	甲州	オープン	2019.9

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) 源作印 甲州 シュール・リー 2018

2018年収穫の山梨県産甲州種の葡萄をやわらかく絞り、清澄したフリーラン果汁のみを醸造し、その後「シュール・リー」を行いました。香りは白い花を思わせ、口に含むとフルーティーな香りが爽やかな酸味とともに広がります。しっかりとした厚みのある味わいの辛口ワインです。



## 4. よろこびの言葉

この度『源作印 甲州シュール・リー2018』に金賞という評価をいただき、誠に光栄なことと存じます。弊社が甲州種のシュール・リー製法でのワイン醸造を始めてから10年以上経ちました。その経験をもとに、毎年収穫されたその年の葡萄の特性を生かす事に主眼を置いて、ワイン醸造に取り組んでいます。今回の受賞を励みに今後とも手間暇惜しまず、さらなる『甲州シュール・リー』ワインの品質向上に挑戦していきたいと思います。

# まるき葡萄酒株式会社

## 1. ワイナリー概要

- ・住所：山梨県甲州市勝沼町下岩崎 2488
- ・電話番号：0553-44-1005
- ・FAX 番号：0553-44-0650
- ・ホームページアドレス：<http://marukiwine.co.jp/>
- ・設立年：1891 年



## 2. Japan Wine Competition (日本ワインコンクール) 2019 金賞受賞ワイン

No.	銘柄	ヴィンテージ	部門	販売価格	販売時期
1	まるき甲州 2018	2018	甲州	オープン	発売中

## 3. 金賞受賞ワイン紹介

### (1) まるき甲州 2018

山梨県内の甲州ぶどうを収穫時期により発酵条件・酵母等を変えステンレスタンクで発酵・貯蔵を行いました。その後、タイプの異なる原酒数種類をブレンドし、濾過は控えめに行い、葡萄本来の旨味を残しています。

その結果、複雑で、厚みがありかつバランスの取れた優しい味の甲州の特徴を生かしたやや辛口のワインに仕上がっています。



## 4. よろこびの言葉

創業 128 年、日本固有の品種にこだわり、現存する日本最古のワイナリーという歴史を背景に革新を進めている中で、長年の目標であった「甲州での金賞」がようやく達成でき社員一同喜んでおります。これも、契約農家の方々の良質な原料ぶどうがあつてこそその結果だと感謝しております。今後も、創業者の土屋龍憲の熱い想いと共に日々研鑽し、皆様に喜んでいただける高品質なワイン造りに励んでまいります。