

マンズワイン株式会社 小諸ワイナリー

1. ワイナリー概要

住所：長野県小諸市諸375
電話番号：0267-22-6341
F A X 番号：0267-22-6339
HP：<https://mannswines.com/>
設立年：1973 年



2. 金賞受賞ワインについて

No.	銘柄	ヴァインテージ	受賞部門	販売価格	販売時期
1	ソラリス 東山メルロー	2018	欧州系品種 赤	オープン	販売中
2	ソラリス 千曲川 カベルネ・ソーヴィニヨン	2018	欧州系品種 赤	オープン	販売中
3	ソラリス ラ・クロワ	2019	欧州系品種 赤	オープン	2023年9月
4	ソラリス 千曲川 シャルドネ	2022	欧州系品種 白	オープン	2023年9月
5	ソラリス 千曲川 ソーヴィニヨン・ブラン	2022	欧州系品種 白	オープン	2023年8月

3. 金賞受賞ワインの紹介について

(1) ソラリス 東山メルロー 2018

2008年に上田市東山地区で栽培を始めたメルローから、2015年に極めて凝縮感のあるぶどうが収穫できて以来、ソラリス赤のトップ・キュヴェの一つとして優良年のみ製品化しています。2018年も大変良い年で、完熟した果実香、ふくよかなボディ、きめの細かいタンニンとやわらかな酸といったこの畑の特徴をお楽しみいただけます。



(2) ソラリス 千曲川 カベルネ・ソーヴィニヨン 2018

マンズワインでは千曲川の下流で標高が低く、気温の高い上田市で晩熟のカベルネ・ソーヴィニオンを栽培しています。中でも、1994年に栽培を始めた東山地区はこの品種の栽培適地として高く評価されています。千曲川はスタンダードレンジの製品ですが、この品種らしい黒い果実の香り、芯の通ったボディの魅力的なワインです。

(3) ソラリス ラ・クロワ 2019

上田市東山地区の十字路（ラ・クロワ）の角にある2008年に植え付けた約1haの単一畑のワインです。カベルネ・ソーヴィニオンとメルロー、2つの品種それぞれの最適なタイミングで収穫・醸造を行い樽で熟成後、壺詰め前にその年の収穫量の比率でアッサンブラージュするといった考えでさらなるテロワールの表現に挑戦しているワインです。



(4) ソラリス 千曲川 シャルドネ 2022

小諸の欧州系品種を使った白ワインとして初めて当社が世に問い、今はソラリス白のスタンダードとして広くご愛飲頂いているワインです。この品種らしいしっかりとしたボディの味わい豊かなワインが醸されます。樽を使わず、果実を前面に出したナチュラルな風味は、料理との相性も幅広く、様々なシーンでお楽しみ頂けます。

(5) ソラリス 千曲川 ソーヴィニヨン・ブラン 2022

小諸市の自社管理畑のソーヴィニヨン・ブランを使っています。香りを最大限に活かすため、早朝に収穫してすぐに仕込みを行います。ホールバンチプレス(除梗せずに房ごと搾ること)した果汁をステンレスタンクで発酵・育成しました。年によってニュアンスを変えるこの品種ならではの豊かな香りと酸味が魅力的なワインです。



4. よろこびの声

小諸ワイナリー開設50周年の年に5つの金賞を受賞し、記念に花を添えることができました。ぶどう栽培農家、栽培・醸造スタッフ、関わる全ての方々とこの喜びを分かち合うとともに、いつも当社ワインをご愛飲下さっている皆様に深く感謝申し上げます。今後も日本ワインの品質向上と発展に寄与出来るよう努力して参ります。



シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原ワイナリー

1. ワイナリー概要

住所：長野県塩尻市大字宗賀 1 2 9 8 - 8 0

電話番号：0263-52-1111

HP：<https://www.chateaumercian.com/>

設立年：1938年（2018年再オープン）

2. 金賞受賞ワインについて

①シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグナチャー 2018

ヴィンテージ：2018 受賞部門：欧州系品種 赤

販売価格：オープン価格 販売時期：発売中

②シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2018

ヴィンテージ：2018 受賞部門：欧州系品種 赤

販売価格：オープン価格 販売時期：発売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

①シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグナチャー 2018

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。



②シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2018

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. よろこびの声

シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原ワイナリーは、ブドウ栽培から醸造までを塩尻の地で一貫して行いたいという想いを実現し、1938年に造られた歴史ある建物を利用して、2018年に新しく開設したワイナリーです。今回受賞したワインは、ワイナリー開設初年度に醸造したワインであり、このような荣誉ある賞を頂き、大変うれしく感じています。引き続き、ぶどう栽培に携わってくださる契約農家さん、そしてワイナリーで働くチーム一丸となり、ブドウの品質向上に努め、お客様に感動頂けるようなワイン造りを目指して新しい挑戦を続けて参ります。

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、FAX番号：0263-52-0059 / 0263-52-9751

HP：<https://www.goichiwine.co.jp>

設立年：1911年（明治44年）



2. 金賞受賞ワインについて

エステートゴイチ シラー 2021

ヴィンテージ：2021 受賞部門：欧州系品種 赤

販売価格：3,080円（税込） 販売時期：販売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

長野県塩尻市桔梗ヶ原地区に広がる棚栽培畑で収穫されたシラーを使用しました。2021年は収穫時期に雨が多く、収量は少なくなりましたが、健全果を用いて醸造を行いました。黒い果実や胡椒を思わせるスパイシーな香りが広がり、バランスが取れたワインです。



4. よろこびの声

メルロの栽培が盛んな塩尻市ですが、昨今の温暖化を見据えて栽培してきたシラー種で金賞を頂くことが出来たことは、この地域に新たな品種栽培の可能性を示すことが出来たのでは考えております。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。



サッポロビール株式会社 グランポレール勝沼ワイナリー

1. ワイナリー概要

住 所：山梨県甲州市勝沼町綿塚 5 7 7
電話番号：0 5 5 3 - 4 4 - 2 3 4 5
F A X 番号：0 5 5 3 - 4 4 - 2 3 4 9
HP：<http://www.sapporobeer.jp/wine/gp/>
設立年：1 9 7 6 年



2. 金賞受賞ワインについて

No.	銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格 (税込)	販売時期
1	グランポレール安曇野池田シラー	2018	欧州系品種赤	7,920円	販売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

ぶどう栽培地の安曇野池田ヴィンヤードは長野県の池田町にある2009年に開園した自社管理畑です。標高平均580メートルで昼夜の寒暖の差が大きく、風がよく吹き抜けます。水はけも良くぶどう栽培に適した土地です。黒胡椒の様なスパイシーな香りと果実の成熟を感じさせる豊かなタンニンが特徴のワインです。

4. よろこびの声（消費者に向けて）

「グランポレール」ブランドは2003年に販売を開始し、新たな挑戦を積み重ねています。そのひとつが安曇野池田ヴィンヤードの開園であり、ぶどうと共に樹を大事に育ててきました。この畑の特性を知り、適したワインづくりの試行錯誤を繰り返しています。今回の受賞はその努力を評価して頂いたと非常に大きな喜びを感じています。



有限会社 久住ワイナリー

1. ワイナリー概要

住 所：大分県竹田市久住町久住 3990-1

電話番 号：0974-76-1002

FAX 番 号：〃

HP : <http://www.kuju-winery.co.jp/>

設 立 年：2005 年



くじゅう連山中腹の標高 850~900M に自社農園を持ち、九州で最も標高が高く冷涼な気候帯に属するワイナリー。

2. 金賞受賞ワインについて

①久住シャルドネ Catwalk Nightharvest

ヴィンテージ：2021 受賞部門：欧州系品種 白
販売価格：5,980円 販売時期 2023年9月予定

②久住シャルドネ Catwalk

ヴィンテージ：2021 受賞部門：欧州系品種 白
販売価格：5,500円 販売時期 2023年9月予定

3. 金賞受賞ワインの紹介について

①久住シャルドネ Catwalk Nightharvest

10月の神秘的な月明かりの中、夜12時から明け方7時までの間に社員のみで収穫した葡萄は、黄金色の果皮で、糖度23.5度、酸度8.0度と、弊社の歴史上最高品質の果実でした。

樽のニュアンスは抑制的に、高原ならではの美しい酸を生かしたクリーンでエレガントなつくりにと、すべての工程で思慮しながら丁寧に作り上げました。キンモクセイやクリームブリュレ、桃やアプリコットなどの凝縮した果実のフレーバーと長い余韻が特徴です。





3. 金賞受賞ワインの紹介について

②久住シャルドネ Catwalk 2021

くじゅう連山の中腹標高 850～900Mの自社農園にて育った3種のクローンのシャルドネを混醸。収穫タイミングと選果には特にこだわり、健全で黄金色の果皮の熟したシャルドネのみを使用しました。樽のニュアンスは抑制的に、高原ならではの美しい酸を生かしたクリーンでエレガントなつくりにと、すべての工程で思慮しながら丁寧に作り上げました。桃やグレープフルーツなどの凝縮した果実のフレーバーと長い余韻が特徴です。

4. よろこびの声

2018年夏に栽培、醸造チームを刷新して未経験から始まった若いチームですが二年連続での金賞受賞、さらに今年度は二つの金賞をいただくことができましたこと、望外の喜びであり社員一同誇りに感じております。これに満足することなく邁進してまいります。



トレボー株式会社 Domaine Beau

1. ワイナリー概要

住所：富山県南砺市立野原西1197

電話番号：0763-77-4639

FAX番号：0763-77-3851

HP：<https://tresbeau.co.jp>

会社設立：2017年

製造開始：2020年



2019年植栽開始。自社栽培ブドウの収穫仕込量を増やし、数年後の成園化、ドメヌ化を目指す。

2. 金賞受賞ワインについて

Aroma Chardonnay from Takayama Village

ヴィンテージ：2022年 受賞部門：欧州系品種 白

販売価格：3,630円 販売時期：販売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

長野県高山村の「佐藤果樹園」産シャルドネ使用。冷涼な産地で収穫された存在感のあるフレッシュな酸とシャルドネらしからぬ特徴的なアロマを表現するため、醸造面はシンプルに低温管理を心がけました。パッションフルーツのアタック。青リンゴ、洋梨の香りが続く。調和のとれた、爽やかで豊かな酸味とミネラル感のある柑橘の長い余韻をお楽しみ下さい。

4. よろこびの声

この度は栄えある賞を頂き誠にありがとうございます。知らせを聞いた時は、驚きと嬉しさのあまり自然と涙が溢れてしまいました。栽培農家さんやスタッフのブドウに掛ける熱い情熱を、ワインに込めてお客様に感動を届けられるよう、日々研鑽してまいります。特別な日のシャルドネとしてテーブルに添えていただければ幸いです。



シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー

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

HP：<https://www.chateaumercian.com/>

設立年：1877年



2. 金賞受賞ワインについて

シャトー・メルシャン 北信右岸シャルドネ リヴァリス 2020

ヴィンテージ：2020 受賞部門：欧州系白

販売価格：オープン価格 販売時期：発売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

長野県北部、礫を多く含む千曲川右岸地区産のシャルドネは、芳醇で複雑なアロマやミネラル感、しっかりとした骨格が感じられるワインになります。『リヴァリス』とはラテン語で「川」を意味し、千曲川を挟んだ右岸・左岸のワインが高い品質で並んでいることに由来しています。熟したブドウを丁寧に樽発酵しました。



4. よろこびの声

私たちは長年、長野県北部千曲川流域の北信地区にてブドウ栽培農家に大切に育てていただいたシャルドネから丁寧にワインを造ってまいりました。このたびの嬉しい受賞も素晴らしいブドウがあつてこそであり、これからも各地の農家の方々と共に歩み、より良いブドウ栽培、ワイン造りに努めてまいります。このワインは私たちが“アイコン”と呼ぶ、弊社のフラッグシップ・ワインです。ハレの日に少し張り切ったお料理とともに楽しんでいただけたらと思います。



北海道ワイン株式会社

1. ワイナリー概要

- ・住所：北海道小樽市朝里川温泉 1 丁目130番地
- ・電話番号：0134-34-2181
- ・FAX番号：0134-34-2183
- ・ホームページ：
<https://www.hokkaidowine.com>
- ・設立年：1974年



金賞受賞ワインについて

①北島ヴィンヤード ノーブルロット ケルナー 2019

ヴィンテージ：2019

受賞部門：極甘口

販売価格：22,000円（税込）

販売時期：2023年9月予定

金賞受賞ワインの紹介について

好天に恵まれた2019年、北海道余市町北島農園のケルナー種の畑から、貴腐化した房を選んで収穫し、仕込んだ甘口ワインです。芳醇な果実の風味と蜜を思わせる濃厚な甘み、程良い酸味のバランスが良く取れ、豊かながら清涼感を失わない魅力あるデザートワインとなりました。限定本数510本。

よろこびの声

2019年は気温、日照時間ともに平年を超え葡萄の品質も高まり、特にこの北島農園のケルナー種については、今回含め、国内外のコンクールで3つの金賞を受賞するという、これまでにない良年となりました。最高の葡萄を収穫してくれた北島秀樹さんに改めて感謝を述べると共に、栄誉ある賞をいただき、ワインの生産者として非常に光栄に思います。



金賞受賞ワインについて

②鶴沼 ケルナー 2021

ヴィンテージ：2021

受賞部門：欧州系品種 白

販売価格：2,750円（税込）

販売時期：2023年8月27日

金賞受賞ワインの紹介について

当社直轄の鶴沼農場で収穫されたケルナー種から醸造した、やや辛口の白ワイン。ケルナーは北海道では柑橘や青りんごを思わせる香りが前面に表れることの多い品種ですが、この農場で収穫されるケルナーは、時に違った香りの表情を見せることがあり、2021年ヴィンテージは白桃を思わせる優しい芳香が感じられます。



よろこびの声

今回は鶴沼農場から、異なる2つの品種で金賞を頂くことができました。この農場は半世紀前に原野を拓いて造った、ワイナリーの歴史と共にある農場です。冬には2m近い積雪があり、ぶどうにとって厳しい環境でもありますが、その中で丹精込めて作ったぶどうから生み出される、北海道ならではの風味を楽しんで頂けたらと思います。

金賞受賞ワインについて

③おたるゲヴェルツトラミネール2019

ヴィンテージ：2019

受賞部門：欧州系品種 白

販売価格：4,950円（税込）

販売時期：発売中



金賞受賞ワインの紹介について

当社直轄の鶴沼農場で収穫されたゲヴェルツトラミネール種で醸造。品種の特徴であるライチや白桃を思わせる香りと、熟成による蜜のような芳香が華やかに感じられます。ラベル表示上は甘口ですが、北の産地ならではの酸もほど良く残り、すっきりとした果実味で食中にもお楽しみ頂けます。

よろこびの声（消費者に向けて）

ゲヴェルツトラミネールは鶴沼農場が開かれた初期から挑戦を続けている品種で、鶴沼に現存する最高齢の樹は今年で樹齢43歳となり、今も北海道のワイン専用品種栽培の歴史を刻んでいます。反収が低い難しさの反面、魅力ある特徴的な香りで挑戦のしがいがある品種で、今後もこのぶどうで、より品質の高いワインづくりに挑戦していきたいと思えます。

サントリー塩尻ワイナリー



1. ワイナリー概要

住所：長野県塩尻市大門543

TEL：0263-52-0144

FAX：0263-54-0961

HP：<https://www.suntory.co.jp/wine/nihon/>

塩尻の地に1936年開設以来、日本人の嗜好に寄り添って、「赤玉」をはじめ日本の赤ワインの歴史を切り拓いてきた塩尻ワイナリー。各産地の地元のぶどう栽培家の方々と手を携え、日本ワインのさらなる可能性を追求します。

2. 金賞受賞ワインについて

①サントリーfromファーム塩尻マスカット・ベリーA 2019

ヴィンテージ：2019 受賞部門：国内改良品種等部門

販売価格：4,000円（税抜） 販売時期 22年9月6日発売

②サントリーfromファーム津軽シャルドネ&ピノ・ノワール スパークリング2020

グリーンエチケット

ヴィンテージ：2020 受賞部門：スパークリング部門

販売価格 7,500円（税抜） 販売時期 23年9月12日発売

3. 金賞受賞ワインの紹介について

①サントリーfromファーム塩尻マスカット・ベリーA 2019

火山灰土壌、標高700mの昼夜の寒暖差が大きく、水はけが良いこの土地で、品質を追求し、より凝縮感のあるマスカット・ベリーAを求めて地元栽培家の方々とつくりあげたぶどうの特長を、丁寧に引き出しました。豊かな果実香とやわらかい口あたりをお愉しください。





②サントリーフロムファーム津軽シャルドネ&ピノ・ノワール スパークリング2020グリーンエチケット

冷涼な気候と岩木山の火山灰土壌が特長の青森県津軽地区から、地元ぶどう栽培家の方々と、世界を感動させる津軽らしい本格スパークリングワインを目指しました。糖酸バランスにこだわり収穫したぶどうの特長を活かした、青りんごのような爽やかな香りと豊かな酸味が魅力のワインです。

4. よろこびの声

今回2つの部門にて金賞、部門最高賞を頂けたことは、塩尻や津軽の地元栽培家の方々と畑からぶどうとひたむきに向き合い、ワインづくりの挑戦を重ねてきた当社のこれまでの取り組みが高く評価されたものと、大変意義深く受け止めています。今後もお客様に日本ワインの魅力を発信し続けるとともに、さらなる品質価値向上に取り組んでいきます。

シャトー酒折ワイナリー株式会社

1. ワイナリー概要

住 所：山梨県甲府市酒折町1338—203

電話番号：055-227-0511

FAX番号：055-227-0512

HP：<https://www.sakaoriwine.com/>

設立年：1991年



2. 金賞受賞ワインについて

甲州ドライ

ヴィンテージ：2022

受賞部門：甲州

販売価格：1,600円（税別）

販売時期：2023年6月より発売

3. 金賞受賞ワインの紹介について

甲州ドライは山梨県下の農協などを通じ、いろんな産地の葡萄生産者から購入させていただき葡萄を使用しています。それぞれの産地特性を生かせる酵母を使用し、ステンレスタンクで低温で発酵させたワインをブレンドし、誰もが親しみやすく、日常の食卓で気軽に楽しめるワインを目指しているワインです。

4. よろこびの声

「気軽にお飲み頂きたい」との思いで造るワインがこのような栄誉を頂けたことは大変うれしく思います。そして、葡萄を育てる生産者の皆様をはじめ、このワインを造るためにかかわっていただいている多くの方々に感謝すると共に、日ごろからご愛飲していただいているお客様にお礼を申し上げます。



勝沼醸造株式会社



1. ワイナリー概要

住 所：山梨県甲州市勝沼町下岩崎371
電話番号：0553-44-0069
FAX番号：0553-44-0172
HP：<https://www.katsunuma-winery.com/>

1937年の創業以来、「たとえ一樽でも最高のものを」という変わらぬテーマのもと、小さなワイナリーであることに誇りをもち、山梨の風土に向かい、世界に通ずる高品質なワイン造りに挑戦しております。これからも当産地の葡萄栽培者と共に夢を抱き、挑戦し表現するそんなワイン造りを進め、テロワールを生かしたワイン造りを実践していきたいと考えています。

2. 金賞受賞ワインについて

大久保 J.S

ヴィンテージ：2022 受賞部門：甲州
販売価格：3,300円 販売時期：2023年9月



3. 金賞受賞ワインの紹介について

新たな可能性探索の為、実験的な試みをした売店限定の少量生産商品。山梨県笛吹市御坂町金川原字大久保の甲州ぶどうを使用。発酵前の果汁を滓と長期間接触させたことで、柑橘・桃・白い花様の香りを感じられます。また、ワイン本来のバランスを損なわないように粗めのフィルターをかけて瓶詰めしました。

4. よろこびの声

まだまだ試験段階ではありますが、新たな試みが評価された事は大変励みになります。和食や中華、エスニック系など、どんな料理とも合わせやすい味わいだと思います。大切な家族や友人との楽しい食卓を彩れたら幸いです。温度変化や時間の経過で見える色んな表情をお楽しみください。

盛田甲州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勝沼 2 8 4 2

電話番号：0553-44-2003

FAX番号：0553-44-0731

HP：<https://www.chanmoris.co.jp/>

設立年：1973年



2. 金賞受賞ワインについて

No.	①銘柄	②ヴィンテージ	③受賞部門	④販売価格	⑤販売時期
1	シャンモリ 柑橘香 勝沼甲州2022	2022	甲州	2,090円 (税込)	発売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

畑は勝沼町岩崎地区で、標高は400mと高く、東側には山々がそびえ、川沿いは冷涼な風が流れ込みます。ボルドー液散布を低減し早期収穫を行い、柑橘香の特徴を引き出しています。レモンやグレープフルーツのような爽やかな香りが醸し出されており、引き締まった酸味が印象的な、すっきりとした飲み口が特徴の辛口白ワインです。

4. よろこびの声

「柑橘香 勝沼甲州」は、ワイナリーのある「勝沼」で育まれた甲州だからこそ、特に秀でた香りを引き出してあげたいという思いで造らせていただいております。収穫は9月初旬で、まだまだ日中は暑い時期です。今では勝沼は全国的に見ても暑い地域で知られていますが、是非一度、勝沼のワイナリーにも足をお運びいただき、爽やかな柑橘の香りとすっきりとした飲み口を楽しんでいただけたら嬉しいです。



本坊酒造株式会社マルス山梨ワイナリー

1. ワイナリー概要

住 所：山梨県笛吹市石和町山崎126

電 話 番 号：055-262-4121

F A X 番 号：055-262-4120

HPアドレス：<http://www.hombo.co.jp>

設 立 年：1960年



2. 金賞受賞ワインについて

シャトーマルス穂坂甲州樽発酵2022

ヴィンテージ：2022 受賞部門：甲州

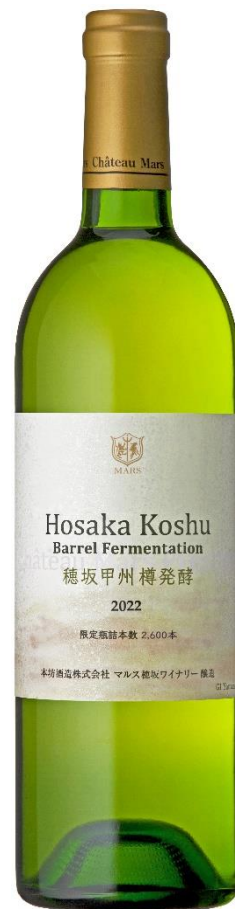
販売価格（税込）：2,420円 販売時期：販売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

山梨県韮崎市穂坂町で栽培・収穫した甲州を使用し、2017年に新設した「マルス穂坂ワイナリー」で醸造しました。最適なタイミングで収穫した甲州のフリーランジュースのみを樽発酵・樽熟成後に瓶詰。果実香と樽香が調和し心地良く、ふくよかな果実味と旨味のある酸が「穂坂」のテロワールをエレガントに表現しています。

4. よろこびの声

この度は、輝かしい賞を頂戴し誠に光栄に思います。私達は先輩方が積み上げてきた醸造技術を受け継ぎ、消費者の皆様喜んで頂けるワイン造りに邁進してきました。この度、大きな成果を挙げられた事に大変感激致しております。ブドウ栽培農家の皆様、ワイン造りに関わる全ての皆様に感謝し、これからもブドウの収穫地である「韮崎・穂坂」の大地で更なる高品質なワイン造りに努めてまいります。



蒼龍葡萄酒株式会社

1. ワイナリー概要

住所：山梨県甲州市勝沼町下岩崎1841

電話番号：0553-44-0026

FAX番号：0553-44-3170

HP：<http://soryu-wine.co.jp/>



1899年に創業し、百二十余年の歴史を持つ勝沼でも伝統あるワイナリーの1つです。フランスより本場のワイン醸造技術を持ち帰り、日本のワイン造りの先駆者となった高野正誠と土屋龍憲の両名とは親戚関係にあたります。社名の‘蒼龍’の由来は、中国の故事にある東西南北の守護神の中で東を守る神様で、幸福を呼ぶ神とも言われています。

2. 金賞受賞ワインについて

シャトーソウリュウ 日川渓谷 甲州樽発酵

ヴィンテージ：2022年 受賞部門：甲州

販売価格：2,970円（税込） 販売時期：2023年8月

3. 金賞受賞ワインの紹介について

自社畑で収穫されたノンボルドー甲州にて醸造。柑橘系の爽やかなニュアンスと樽由来の焙煎香が一体となり印象的。味わいはリッチなフレーバーと柑橘の綺麗な酸がバランス良く調和し、後を引くうま味が感じられます。

収穫は9月中旬。フレンチオーク樽にて発酵、熟成。甲州の香りと味わいを尊重すべく、本ヴィンテージは新樽比率をやや下げて使用しています。



4. よろこびの声

自社畑産ブドウを100%使用して造る「シャトーソウリュウ 日川渓谷」で初めての金賞受賞であり、これまで栽培家と醸造家が一体となり、真面目に一生懸命に取り組んだ努力がこうして実りましたことを心より嬉しく思います。和食中心にお料理の最初から最後まで通して楽しむことができます。素敵な日常の食卓や時間をそっと引き立ててくれる辛口白ワインです。



白百合醸造株式会社

1. ワイナリー概要

住 所：山梨県甲州市勝沼町等々力878-2

電話番号：0553-44-3131

FAX番号：0553-44-3133

HP：<https://shirayuriwine.com/>



山梨県の勝沼町にある白百合醸造は昭和13年(1938年)創業。“L'ORIENT(ロリアン)”は“東洋”を意味する仏語で、ヨーロッパや諸外国に劣らぬ高水準のワイン造りを目指し、栽培から醸造までを手掛けるワイナリーです。

2. 金賞受賞ワインについて

ロリアン甲州樽発酵

ヴィンテージ：2022 受賞部門：甲州

販売価格：3,520円（税込） 販売時期：2023年7月

3. 金賞受賞ワインの紹介について

ワイナリー周辺、山梨市上栗原産、10月中旬収穫の甲州をフレンチオークにて発酵後、樽内でシュール・リーを行いました。和柑橘とバランスの良い樽の香り、心地よい酸味とふくよかな味わいが口中に広がります。ゆっくり時間をかけて香りや味の変化をお楽しみ頂けます。



4. よろこびの声

念願の甲州ワインでの金賞！ 栽培、醸造担当はじめ会社全体で大喜び致しました。昨年の反省をし、仕込みに向けて準備を始めた矢先の朗報に、やる気のギアが一気に上がりました。日頃よりご支援、ご愛顧、応援頂いている皆様に感謝しつつ、またより良いワインをお届け出来るよう邁進してまいりますので、今後も温かく見守って頂ければ幸いです。樽発酵のワインですので、少し贅沢なお料理や大事なハレの日、大切な人への贈り物にもご活用頂けるかと思えます。

株式会社広島三次ワイナリー



1. ワイナリー概要

住 所：広島県三次市東酒屋町 10445-3

電話番 号：0824-64-0200

FAX 番 号：0824-64-0222

HP：<https://www.miyoshi-winery.co.jp>

設 立 年：1991 年

2. 金賞受賞ワインについて

TOMOÉ デラウェア

ヴィンテージ：2022年

受賞部門：北米系品種 白

販売価格：1,815円（税込）

販売時期：販売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

棚仕立ての契約圃場。早摘みでも完熟でもない「適熟」の有核デラウェアを使用し、低温発酵させた。トロピカルフルーツの様な香りが感じられ、ほのかな残糖と酸のバランスが良く豊かな果実味が特徴的。



4. よろこびの声

弊社初の北米系等品種 白 部門での金賞を受賞し、大変うれしく感じております。また、昨年は別のワインでも金賞を受賞し、当コンクールでの2年連続金賞受賞の栄誉は弊社初の慶事です。

大事にブドウを育てて下さったブドウ生産者に感謝し、醸造スタッフをはじめ全従業員にもこの栄誉を誇らしく感じてもらいたいと思います。

そして、全国の弊社のワインファンの皆様に、大変良い報告ができた喜びを胸に、今後も愛されるワイン造りを目指しスタッフ一同、精進して参ります。

天橋立ワイン株式会社

1. ワイナリー概要

- 住 所：京都府宮津市字国分123番地
- ・ 電話番号：0772-27-2222
 - ・ FAX番号：0772-27-2223
 - ・ HP：<http://www.amanohashidate.org/wein/>
 - ・ 設立年：1999年



2. 金賞受賞ワインについて

銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格 (税込)	販売時期
ナイヤガラ やや甘口	2022	北米系等品種 白	2,640円	2023.8



3. 金賞受賞ワインの紹介について

北海道産の良質なナイヤガラを使用。2022年産は糖度と酸度のバランスが良い葡萄でしたのでMLFなし、無補酸でベースワインを仕上げ、ジュースリザーブで甘味と酸味のバランスを整えた、トロピカルな香りとコクのある甘みの飲みやすいワインとなっています。

4. よろこびの声

このような栄えある賞を頂きました事、大変喜ばしく思います。

ひとえに良質な葡萄を提供して下さった農家の皆様や関係者の方々のおかげであり、深く感謝申し上げますとともに、これからも『もっと良いワイン造り』をモットーに精進して参ります。

今回受賞したワインはナイヤガラ種独特のトロピカルな香りとバランスの良い甘さと酸味が特徴です。ワイン初心者の方でも飲みやすいように仕上げしており、食前酒や食後のデザートワインにおすすめです。この度は誠にありがとうございました。



有限会社 大浦葡萄酒

1. ワイナリー概要

住 所：山形県南陽市赤湯312

電話番号：0238-43-2056

FAX番号：0238-43-2755

HP：<https://ourawine.com>

設立年 1939年



2. 金賞受賞ワインについて

銘柄	ヴィンテージ	受賞部門	販売価格 (税込)	販売時期
アイススイートスチューベン	2018	極甘口	2,239円	発売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

山形県産スチューベン100%使用。香り華やかなスチューベンを搾汁した後、マイナス10℃で数日間氷結させ、非常に糖度が高く凝縮感に優れた果汁を発酵させました。品種香をきれいに引き出し、優雅な甘味と芳醇な味わいがお楽しみ頂ける極甘口ワインに仕上げております。

4. よろこびの声

「アイススイートスチューベン」で2回目の金賞を受賞することが出来ました。心より厚く御礼を申し上げます。スチューベンは生食用品種でございますが、高い評価を得ることが出来まして、大変うれしく思います。

8月より今年度のワイン仕込みが始まり、忙しさも増して行きますが、金賞受賞を励みに更に品質向上に努め、今後とも地場に根付いた山形の地ワインを造って参ります。ぶどう農家の方々、お取引業者様には深く感謝申し上げます。



飛鳥ワイン株式会社



1. ワイナリー概要

住所：大阪府羽曳野市飛鳥1104

電話番号：072-956-2020

FAX番号：072-956-4667

HP：<https://www.asukawine.co.jp/>

設立年：1934年

2. 金賞受賞ワインについて

飛鳥 スパークリング シャルドネ

ヴィンテージ：2020 受賞部門：スパークリングワイン

販売価格：3,200円 販売時期：販売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

自社畑のシャルドネを使用し、瓶内二次発酵で製造したスパークリングワインです。早摘みするとともに瓶内で約18ヶ月間熟成を行うことで、心地よい酸味と深みのある味わいのスパークリングに仕上げました。グレープフルーツや黄桃の他、パンのような香ばしさも醸し出された複雑みのある味わいになっています。



4. よろこびの声

大阪の小さなワイナリーですが、社員一丸となりワインづくりに取り組んできた結果、このような栄誉ある賞を頂き光栄に存じます。今回の賞を励みに、より魅力あるワイナリーを目指してまいります。

今回の受賞ワインは、幅広いメニューとマッチしますが、天ぷらや鱈のムニエル、泉州なすと生ハムのマリネが特にオススメです。