



JAPAN WINE COMPETITION

**Japan Wine Competition 2025
金賞（部門最高賞）受賞ワイン説明・
ワイナリーからのコメント**

丸藤葡萄酒工業株式会社

P2

有限会社朝日町ワイン

P3

岩崎醸造株式会社

P4

駒園ヴィンヤード株式会社

P5

北海道中央葡萄酒株式会社 千歳ワイナリー

P6

サントリー塩尻ワイナリー

P7

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

HP：<https://www.rubaiyat.jp>

設立年：1890年



2. 金賞（部門最高賞）受賞ワインについて

①銘柄：ルバイヤートシャルドネ「旧屋敷収穫」

②ヴィンテージ：2023

③受賞部門：欧州系品種 白

④販売価格：4,510円（税込み）

⑤販売時期：2025年6月～



3. 金賞（部門最高賞）受賞ワインの紹介について

勝沼町自園収穫シャルドネ100%、樹齢は30年。緩い傾斜地に暗渠排水を施し、垣根仕立てで栽培。ホールバンチプレス後、野生酵母で樽醗酵。熟した果実本来の香りや味わいを大切に新樽比率は10%程度に抑えています。樽熟成5ヶ月。香りには洋ナシやパイナップル等の果実香、バター、ナッツ、ロースト香なども感じられます。



4. よろこびの声

圃場の名前は「旧屋敷」（ふるやしき）、先祖が居を構えていた標高400mの土地です。日本一暑い日を何度も経験する勝沼の地で冷涼な気候が栽培適地とされるシャルドネを与えられた土地で栽培や醸造の試行錯誤を繰り返してきました。勝沼町自園収穫のシャルドネで受賞できたことはこの上ない喜びです。今後の励みになりました。

有限会社 朝日町ワイン

1. ワイナリー概要

住 所：山形県西村山郡朝日町大字大谷字高野1080

電話番号：0237-68-2611

FAX番号：0237-68-2612

HP:<https://asahimachi-wine.jp>

設立年：1944年



2. 金賞（部門最高賞）受賞ワインについて

柏原ヴィンヤード遅摘み赤 2024

ヴィンテージ：2024

受賞部門：国内改良等品種 赤

販売価格：1,771円（税込）

販売時期：販売中

3. 金賞（部門最高賞）受賞ワインの紹介について

標高350mの朝日町柏原地区で糖度と果実味が十分に熟すのを待ち、11月上旬に収穫した「遅摘み」のマスカットベリーAを使用しています。樽を使用していないので、熟した赤い果実の風味と柔らかなタンニンが心地よく広がる赤ワインです。



4. よろこびの声

朝日町ぶどう生産組合と一体となって、高品質のマスカットベリーAの栽培に挑戦しております。2年連続での金賞受賞。今回は部門最高賞を獲得でき生産者と共に喜びたいです。また、これを励みに今後もワイン造りに情熱をもってまいります。



岩崎醸造（ホンジョーワイン）

1. ワイナリー概要

「本格醸造のホンジョーさん」の愛称で親しまれる、祝地区の農家130人が集まった共同醸造組合を原点にしたワイナリー。自然に敬意を払い、人間の感性と技術によって「富士山が湖に映るように、テロワールをワインに映す」がモットー。

住所：山梨県甲州市勝沼町下岩崎957、電話番号：0553-44-0020、FAX番号：0553-44-2754、HP:<https://iwasaki-jozo.com/>、設立年：1941年

2. 金賞（部門最高賞）受賞ワインについて

①銘柄 シャトー・ホンジョー 甲州かもし 常盤に燃る

②ヴィンテージ 2023

③受賞部門 甲州

④販売価格 2,700円税抜(2,970円税込)

⑤販売時期 2025年8月7日(木)から出荷開始



3. 金賞（部門最高賞）受賞ワインの紹介について

谷の入口の西向き斜面に位置する、勝沼町上岩崎大切の自社畑産・甲州を使用。この畑は適度な酸を維持し成熟した甲州が収穫できるため、マウスフィーリングを活かすスタイルに仕上がっています。バラや橘の花、キャンディーオレンジピールの陽気なアロマ、茶葉のような清涼感、そして引き締まったテクスチャーと豊かなボリューム感、余韻にはジンジャーの風味があります。火を通した野菜の甘味、鶏肉のうま味を増幅してくれます。

4. よろこびの声

まず何より、日頃より当社そして日本ワインを支えてくださる皆さまに、御礼申し上げます。当社は2019年以降、「日本ワインらしさとは何か」を問い続けながら、技術研鑽、人材育成に取り組んでまいりました。

数十年に渡り造り続けてきた「醸しタイプ」のワインがこのような評価をいただけたことは、私たちにとって大きな励みになりました。これからも、全国のワイナリーとともに、日本を世界に誇るワイン産地として育てていけるよう、誠実に歩んでいく所存です。



駒園ヴィンヤード株式会社

1. ワイナリー概要

住所：山梨県甲州市塩山藤木1937

e-mail：info@comazono.com

HP：<https://comazono.com>

設立1952年

全ての銘柄に山梨県産ブドウを100%使用した
小規模ワイナリーです。



2. 金賞（部門最高賞）受賞ワインについて

Tao Caprice Blanc2024

ヴィンテージ：2024

販売価格：3,080円（税込）

受賞部門：欧州・国内改良品種等ブレンド白

販売時期：2025年1月

3. 金賞（部門最高賞）受賞ワインの紹介について

Tao Caprice Blanc2024

Capriceとは「きまぐれ」を意味するフランス語です。

その年のブドウの作柄により使用する品種やブレンド

割合を変えて一番美味しいバランスに整えています。

2024VTは山梨県南アルプス市西野産ソーヴィニヨンブラン、

甲州、甲州市塩山藤木産シャルドネを使用（5:4:1）

フルーティーな香りと爽やかな酸味、複雑でふくよかな

味わいの白ワインです。



4. よろこびの声

昨年に続き金賞という高い評価を頂きまして、たいへん光栄です。

また今回は部門最高賞の栄誉を賜りまして有難う御座います。

駒園ヴィンヤードは2019年に五味葡萄酒から社名を変更し今年

創業73年を迎えます。一貫してその年の、その畑の葡萄との出逢いは「一期一会」を

コンセプトにブドウの個性を引き出し、活かす栽培と醸造を行っています。

今回の受賞を機に、日本ワインの美味しさをより多くの皆様にお伝えすると共に、

更なる品質向上を目指して社員一同精進いたします。



北海道中央葡萄酒株式会社 千歳ワイナリー

1. ワイナリー概要

住所：北海道千歳市高台1丁目7番

電話番号：0123-27-2460

FAX番号：0123-27-2465

HP：<https://www.chitose-winery.com/>

設立年：1988年



2. 金賞（部門最高賞）受賞ワインについて

①銘柄：北ワイン ケルナー・レイトハーベスト 2023

②ヴィンテージ：2023

③受賞部門：極甘口

④販売価格：4,356円（税込）

⑤販売時期：発売中



3. 金賞（部門最高賞）受賞ワインの紹介について

千歳ワイナリーは温暖で夏の雨も少ない余市町にある契約農家、木村農園のブドウを使用しています。2023年は記録的に気温が高く10月上旬から熟度の高いブドウが収穫できました。その中でも11月上旬まで収穫を延ばした遅摘みケルナーから得られた糖度30度以上の果汁を低温発酵させ、香り豊かで余韻の長さを楽しめる極甘口ワインに仕上げました。



4. よろこびの声（消費者に向けて）

この度は金賞という栄誉ある賞を賜り誠に光栄に存じます。良質なブドウを丹精込めて育ててくださる木村農園に改めて深く感謝申し上げます。また、日頃よりご愛顧くださっている皆様のご支援の賜物と、心より御礼申し上げます。今後も栽培家と醸造家が一丸となり、より高品質なワイン造りを目指して研鑽を重ねてまいります。

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

[SUNTORY FROM FARM Online Shop](#)

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（部門最高賞）受賞ワインについて

- | | |
|---------|---|
| ①銘 柄 | 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 2021 |
| ②ヴィンテージ | 2021 |
| ③受賞部門 | スパークリング 部門 |
| ④販売価格 | 10,000円 (カタログ価格/税抜き) |
| ⑤販売時期 | 発売日 2025年8月5日 *全国発売 |



3. 金賞受賞ワインの紹介

ぶどう品種：シャルドネ79% ピノ・ノワール21%

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、世界を感動させるスパークリングワインを。果実の香り高さと酸味の豊かさの両立にこだわりぶどうを収穫。瓶内二次醗酵を経て36ヶ月間熟成。りんごや桃を思わせる甘い香りにトーストのような香ばしさが調和した、充実感ある果実味と旨味による複雑さが特長のワインです。

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、登美の丘の自家葡萄園において、また津軽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。