



JAPAN WINE COMPETITION

Japan Wine Competition 2026
金賞受賞ワイン説明・
ファイナリーからのコメント

1. ワイナリー概要

住所：大分県宇佐市安心院町下毛 7 9 8

電話番号：0978-34-2210

FAX番号：0978-34-2227

ホームページ：<https://www.ajimu-winery.co.jp/>



大分県宇佐市安心院町で1960年台にブドウ栽培が始まったのをきっかけに、1971年に果実酒の製造免許を取得して生産を開始させています。大分県内中心に「アジムワイン」として親しまれながら、安心院町内に「安心院葡萄酒工房」というワイナリーを2001年に設立しました。地域の原料にこだわり続けワインの生産を進めています。

2010年には農業法人を立ち上げ、自社圃場の拡張も進めており、ワイナリー周辺のエリアや15分程度ワイナリーから離れた耕作放棄地を含めて30ヘクタール規模の造成を実施。

生産者の高齢化が進む中、安心院町での原料確保に努めると共に、地域に適した品種の選定や新しい品種の開発等も積極的に進めています。

2. 金賞受賞ワインについて

①銘柄 安心院ワイン 極果 プティ・ヴェルド 2024

②ヴィンテージ 2024年

③受賞部門 欧州系品種 赤

④販売価格 16,500円（税込）

⑤販売時期 2026年8月

3. 金賞受賞ワインの紹介について

矢津圃場で3度目の収穫を迎えたプティ・ヴェルドは成熟期の好天に恵まれ、良質なブドウを厳選した事で糖度27.6度の完熟状態で収穫されました。発酵後は約13カ月間の樽熟成を行っています。カシスやブルーベリーなどの凝縮した黒い果実に複雑なスパイスの香り、芳醇な果実の味わいと力強いタンニンが重層的に感じられる特別な赤ワインです。



2. 金賞受賞ワインについて

- ①銘柄 安心院スパークリングワイン
- ②ヴィンテージ 2024年
- ③受賞部門 スパークリングワイン
- ④販売価格 3,851円（税込）
- ⑤販売時期 発売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

スパークリングワイン用のシャルドネはスティルワインと比較して数週間早い収穫を行います。2024年は猛暑の年で収穫時期の日照量はかなり多く、例年よりも果実の熟した印象が強く表れた年となりました。ビン内2次発酵させ、1年以上瓶で熟成させた後にデゴルジュマン（オリ抜き）を行っています。きめ細やかな泡立ちと柑橘の香りや酵母由来のトースト香が複雑に広がる、豊かな果実の風味と酸味の調和したスパークリングワインです。



4. よろこびの声

今回、欧州系赤品種部門およびスパークリングワイン部門の二部門で金賞を受賞できたことを、大変光栄に感じております。特に、これまで温暖な九州の気候における大きな課題として取り組んできた欧州系赤品種において初めて金賞を受賞できたことは、安心院の地にこだわり、挑戦を続けてきた成果であると感じております。また、スパークリングワインは今回で8度目の金賞受賞となりました。より多くの皆さまにお楽しみいただけるよう生産量の拡大に取り組むとともに、さらなる品質向上にも努めております。安心院の風土と魅力が凝縮されたこれらのワインを、ぜひお楽しみください。



株式会社 Domaine KOSEI

1. ワイナリー概要

住所：長野県塩尻市片丘7861-1

電話番号：0263-50-7922

HP:<https://domaine-kosei.com/>

植栽開始：2016年（圃場は現在約10ha）

会社設立：2017年

ワイナリー竣工：2019年



2. 金賞受賞ワインについて

銘柄：片丘メルロ ICEBERG & FRAMBOISE VANILLE

ヴィンテージ:2023

受賞部門：欧州系品種 赤

販売価格：¥10,000(税抜き)

販売時期：販売中

銘柄：片丘メルロ CHERRY BONICA & BEVERLY

ヴィンテージ:2023

受賞部門：欧州系品種 赤

販売価格：¥10,000(税抜き)

販売時期：販売中



3. 金賞受賞ワインの紹介について

片丘メルロ ICEBERG & FRAMBOISE VANILLE 2023

松本平南東部の標高約700mの自社農園

「アイスバーグ&フランボワーズ バニージュ」圃場で栽培されたメルロ。濃厚な果実の味わいと樽の複雑な香りが調和しています。これからの長期熟成が期待できるエレガントなワインに仕上がりました。2023年のヴィンテージの特徴である熟度の高い果実の凝縮した味わい。

出来るだけブドウの持っているポテンシャルを引き出すように、無濾過で瓶詰めしました。

片丘メルロ CHERRY BONICA & BEVERLY 2023

松本平南東部の標高約680mの自社農園

「チェリーボニカ & ビバリー」圃場で栽培されたメルロ。濃厚な果実の味わいと心地良い樽の香り。これからの長期熟成が期待できる力強いワインに仕上げました。2023年のヴィンテージの特徴である熟度の高い果実の凝縮した味わい。

出来るだけブドウの持っているポテンシャルを引き出すように、無濾過で瓶詰めしました。



4. よろこびの声

70有余年の実績のある塩尻の地でメルロー筋でワイン造りを行っております。

メルロに拘り、最高の赤ワイン造りに、これからも精進して参ります。

日本のメルロワインと日本食の相性も非常に良く、どんな料理とも良く合います。



Domaine KOSEI

ふらのワイン（富良野市ぶどう果樹研究所）



1. ワイナリー概要

住所：北海道富良野市清水山

電話番号：0167-22-3242

HP:<https://www.furanowine.jp/>

設立年：1972年

ふらのワインは富良野市が運営する全国でも珍しい公営のワイナリーです。1972年に農業振興を目的に設立され、2022年に50周年を迎えた歴史と伝統を持つ北海道では2番目に古いワイナリーです。ふらのワインは富良野市で育まれたぶどうを100%使用し、盆地特有の昼夜の寒暖差や傾斜地、石礫地といった果樹栽培に有利な条件を最大限に活かした唯一無二のワインを製造しています。さらに情熱と知識、確かな技術を持った富良野市の職員がぶどうの栽培からワインの醸造、販売までを一貫して丁寧に真面目に手掛けています。

2. 金賞受賞ワインについて

①ツバイゲルトレーベ アシリフラヌイ 2024

②ヴィンテージ：2024

③受賞部門：欧州系品種 赤

④販売価格：4,070円（税込）

⑤販売時期：発売中



3. 金賞受賞ワインの紹介について

富良野市清水山の直営圃場で収穫され、厳選したツバイゲルトレーベを100%使用しました。2024年は凍害や霜害、病害、夏の高温の影響を受けたりと栽培に苦労する年ではありましたが、適宜防除等を行ったことから被害は少なく、全体的に天候に恵まれ、健全なぶどうを収穫することができました。醸造は、圃場より採取した野生酵母により約3週間タンクで発酵させ、MLFを行った後、清澄・ろ過後に燗詰めを行いました。外観は紫がかったガーネット、香りは黒系果実、スミレ、メンソールのニュアンスを感じます。アタックはやや軽め。軽やかで伸びのある酸味としっとりとした果実感、余韻も長く感じられ、熟成も期待できる味わいとなっています。

4. よろこびの声

この度、ふらのワイン初の「金賞」を受賞することができ、大変嬉しく思います。

ふらのワインは市職員だけではなく、市内の契約農家様、直営圃場の管理組合様、そして愛飲、応援していただいている市民とファンのみなさまと作り上げてきたワイナリーです。みなさまに改めて感謝し、一緒にこの受賞を喜びたいと思います。

この結果におごることなく、市民のみなさまと共にメイドインフラノの本丸であるワイン造りに取り組んでまいります。



エルサンワイナリー松ヶ岡



1. ワイナリー概要

ピノ・コッリーナ ファームガーデン&ワイナリー松ヶ岡

山形県鶴岡市・松ヶ岡は、明治初期に旧庄内藩士が開墾し、日本有数の養蚕・製糸産地として発展した歴史ある土地です。ピノ・コッリーナ松ヶ岡は、この地に広がる自社畑で葡萄を育て、日本海からの海風と月山から吹き下ろす乾いた風が織りなすテロワールを表現しています。栽培から醸造まで一貫して行い、グラビティ・フローを活用した繊細なワイン造りによって、松ヶ岡の風土と歴史を一本のワインに映し出しています。

住所：山形県鶴岡市羽黒町松ヶ岡字松ヶ岡156-2

電話番号：0235-26-7807

HP:<https://pinocollina.com/>

設立年：2017年

2. 金賞受賞ワインについて

①銘柄：松ヶ岡シラー

②ヴィンテージ：2023

③受賞部門：欧州系品種赤ワイン部門

④¥7,000（税込¥7,700）

⑤販売中



3. 金賞受賞ワインの紹介について

松ヶ岡の自社畑で丁寧に育てたシラーを100%使用。日本海からの海風と月山から吹き下ろす乾いた風、昼夜の寒暖差が葡萄に複雑さと凝縮感を与えています。ブラックベリーやカシス、黒胡椒、スミレを思わせる香り、豊かな果実味と美しい酸、滑らかなタンニンが調和。グラビティ・フローによって葡萄への負荷を抑え、畑の個性を忠実に表現した一本です。

4. よろこびの声

このたびの受賞は、松ヶ岡の風土と自社畑で葡萄と向き合う栽培、そして醸造に携わるすべての人の積み重ねが評価されたものと受け止めています。松ヶ岡シラー2023には、かつてシルクを育んだ風と、現在その風が育てる葡萄の力が込められています。鴨料理、羊料理、赤身の庄内豚、地元野菜を使った料理と合わせ、庄内の豊かな食文化とともに味わっていただきたい一本です。





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

設立：2008年2月

URL：<https://ch-azumino.com/>



2. 金賞受賞ワインについて

安曇野カベルネ・ソーヴィニョン2023

ヴィンテージ：2023

受賞部門：欧州系品種赤

販売価格：4,840円（税込）

販売時期：発売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

標高約700メートルに位置する自社畑で栽培したカベルネ・ソーヴィニョンを使用しています。
水はけが良く、昼夜の寒暖差が大きいブドウ栽培に適した環境の中で育まれたブドウを、フレンチオーク樽で8か月熟成しました。
濃いルビー色が美しく、芳醇な赤い果実の香りが広がります。滑らかな口当たりとバランスの良さが魅力の赤ワインです。



4. よろこびの声

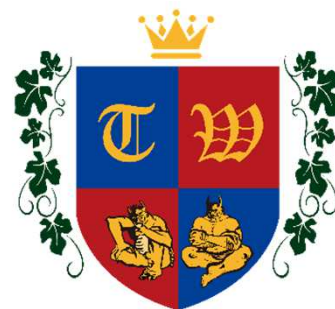
このたびは、自社で栽培しているカベルネ・ソーヴィニョンが金賞を受賞し、大変光栄に思います。誠にありがとうございます。

近年まれに見る当たり年となった2023ヴィンテージで金賞を受賞することができ、大きな喜びを感じています。

当社は「大地の一滴を醸すワイナリー」をミッションに掲げています。安曇野の気候や土壌などの自然環境、いわゆるテロワールを最大限に活かし、この土地ならではの透明感と高品質を兼ね備えたワイン造りを追求してきました。

これからも安曇野の魅力を一杯のワインに込め、多くのお客様に感動をお届けできるよう、今後も一層努力を重ねて参ります。引き続きご支援、ご指導のほどよろしくお願い申し上げます。

株式会社高畠ワイナリー



TAKAHATA WINERY
SINCE 1990

1. ワイナリー概要

住所：山形県東置賜郡高畠町糠野目2700-1

電話番号：0238-40-1840

FAX番号：0238-57-3888

HP <https://www.takahata-winery.jp/>

設立年：1990年

「高畠」という地名を冠した企業として、世界に通用する上質なワインを造ることを使命としています。高畠町の風土を活かし、地元の契約農家と共に持続可能なワイン造りと地域発展に取り組んでいます。

2. 金賞受賞ワインについて

①高畠ローグル・ブルー青おに 750ml

②2022

③欧州系品種 赤

④4,400円（税込）

⑤7月7日～発売



3. 金賞受賞ワインの紹介について

プラム、ブラックチェリーの凝縮した果実のアロマに加え、樽熟成によるチョコレートやバニラの香りが調和、濃厚で凝縮感のある上品な口当たり。メルローらしい滑らかなタンニンと華やかな果実味と樽の甘みが融合した、奥深くしなやかな味わいのミディアムボディーの赤ワインです。

4. よろこびの声

「高畠を代表するシャルドネに続く挑戦として、2016年から設備導入を進め、さらに仕込み時の選果方法を見直すなど、長期熟成が可能な赤ワイン造りの体制を整えてまいりました。

この度、欧州系品種赤部門で金賞をいただけたことは、これまでの取り組みが評価された証であり、大変励みとなります。

この受賞を糧に、さらなる品質向上を目指してまいります。」



ワイナリー名：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

長野県塩尻市に位置する、少量生産に特化したガレージワイナリーです。「桔梗ヶ原メルロー」を生み出し、桔梗ヶ原を日本を代表するメルローの銘醸地として確立するとともに、日本ワインの品質を世界に示してきました。現在も桔梗ヶ原のテロワールを表現する高品質なワイン造りを続けています。

2. 金賞受賞ワインについて

①銘柄：シャトー・メルシャン 片丘カベルネ・フラン

②ヴィンテージ：2023

③受賞部門：欧州系品種 赤

④販売価格：6500円(税込)

⑤販売時期：発売済



3. 金賞受賞ワインの紹介について

気候変動を見据え、片丘地区に適した品種として導入したのがカベルネ・フランです。2023年は、雨が少ない良好な生育環境のもとで、健全でよく熟したブドウを収穫することができました。ラズベリーやブラックチェリーを思わせる華やかな果実香に、スミレやハーブ、スパイスのニュアンスが重なり、豊かな果実味とエレガンスを備えた、片丘の新たな可能性を示すワインです。

4. よろこびの声

カベルネ・フランは、片丘という土地の可能性を探求する中で、大きな期待を寄せてきた品種です。今回の受賞は、その可能性が評価されたものと受け止めております。地域の皆様のご理解と支援、そして栽培・醸造チームの努力に深く感謝するとともに、今後も片丘ならではのカベルネ・フランの魅力を追求してまいります。



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、FAX 番号 0263-52-0174 / 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. 金賞受賞ワインについて

- ①井筒ワイン カベルネ・ソーヴィニヨン[樽熟] 2023
- ②2023年
- ③欧州系品種赤
- ④¥4,430（税込）
- ⑤2026年8月

3. 金賞受賞ワインの紹介について

- ・塩尻市内の自社圃場で栽培・収穫したカベルネ・ソーヴィニヨン種を4.5klステンレスタンクで発酵。マセレーションは2週間。フレンチオークとスパニッシュオークのバリックで18カ月間熟成。
- ・カベルネ・ソーヴィニヨン種らしい硬さを9%ブレンドしたプティ・ヴェルド種が滑らかに包む。



4. よろこびの声

- ・この度は2部門で金賞、またそのうち1部門では部門最高賞を頂戴し、たいへん嬉しく光栄に存じます。ともに、ここ数年続く灼熱の夏を経たビンテージであり、ブドウ栽培管理から始まり、醸造に至るすべての尽力が文字通り結実し、昇華された味わいをぜひ少しでも多くのみなさまに楽しんでいただければ幸いです。

坂城葡萄酒醸造株式会社

Vino della Gatta SAKAKI

1. ワイナリー概要

住所：〒389-0601 長野県埴科郡坂城町坂城9586-47

電話番号：0268-82-2208

HP：<https://sakaki.wine/>

設立年：2017年2月（ワイナリー始動は2018年）

長野県坂城町に拠点を置く小規模ワイナリーです。自社畑と町内の契約農家で栽培された、100%坂城町産のブドウのみでワイン造りを行っています。畑ごとの標高や日照、土壌などの違いを見極めながら、少量ごとに丁寧に仕込み、品種本来の魅力と坂城の風土が感じられるワイン造りに取り組んでいます。畑ごとに異なる個性を大切に、一本のワインを通して坂城の土地や風景を伝えることを目指しています。

ワイナリーには予約制のレストランを併設し、自社ワインと、地域の食材や自家栽培の野菜・ハーブを取り入れた料理とのペアリングを提案しています。

ブドウ栽培から醸造、料理、サービスまでを一つにつなぎ、ワインだけでは伝えきれない坂城の季節や風土を、五感で体験していただける場づくりに取り組んでいます。



2. 金賞受賞ワインについて

銘柄 猫目石（キャッツアイ）2025

ヴィンテージ 2025

受賞部門 欧州系品種 白

販売価格 3,850円（税込）

販売時期 発売中

品種 シャルドネ



猫目石（キャッツアイ）2025

日本ワインコンクール2026 金賞



Vino della Gatta SAKAKI
坂城葡萄酒醸造株式会社

猫目石（キャッツアイ）2025



3. 金賞受賞ワインの紹介について

長野県坂城町で栽培されたシャルドネから造る白ワインです。標高や気候条件の異なる畑のブドウを組み合わせることで、豊かな果実味と、伸びのあるしなやかな酸を表現しました。

柑橘類や黄桃を思わせる果実の香りに、クローブなどのスパイスを思わせるニュアンスが重なります。口に含むと、アタックから余韻まで続く酸がワインの骨格となり、豊かな果実味を支えています。

シャルドネは、育った土地や造り手の考え方によって、多彩な表情を見せる品種です。当ワイナリーでは、ブランド創設以来、猫をモチーフにした名前をワインに用いています。「猫目石」という名前には、猫の目のように表情を変えながら、坂城の土地と畑の個性を映し出すワインでありたいという思いを込めています。

4. よろこびの声

このたび、「猫目石（キャッツアイ）2025」が日本ワインコンクール2026において金賞を受賞できたことを、大変うれしく思います。坂城葡萄酒醸造株式会社として、初めての金賞受賞です。

「猫目石（キャッツアイ）」は、坂城町で育ったシャルドネから造る、当社を代表する白ワインのひとつです。2024年の銅賞、2025年の銀賞に続き、今回、金賞という評価をいただけたことは、私たちにとって大きな励みとなりました。

この受賞は、私たちだけの力で得られたものではありません。日々、畑と醸造所に向き合うスタッフをはじめ、大切にブドウを育ててくださる契約農家の皆さま、収穫にご協力いただいた皆さま、そして私たちのワインを飲み、応援してくださる皆さまに、心より感謝申し上げます。

坂城町で育ったブドウから生まれたこのワインが、町として誇れる一本に育ったことを、何よりうれしく感じています。

今回の受賞をゴールとするのではなく、坂城の土地が持つ可能性をさらに引き出し、この地域だからこそ造ることのできるワインを、これからも追求してまいります。

代表取締役 成澤篤人



Vino della Gatta SAKAKI
坂城葡萄酒醸造株式会社

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
HP: <https://www.hokkaidowine.com>
設立年: 1974年



2. 金賞受賞ワインについて

- ①銘柄 北島ヴィンヤード No. 4 ケルナー
- ②ヴィンテージ 2024
- ③受賞部門 欧州系品種 白
- ④販売価格 4,488円（税込）／4,080円（税抜）
- ⑤販売時期 発売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

北海道余市町の北島農園で良質なケルナーを生み出す区画のひとつ、「4番畑」において、2024年に収穫したケルナーから醸造しました。スキンコンタクトと低温発酵を丁寧に行い、白い花や柑橘を思わせる爽やかな香りと、軽快ながらバランスの取れた果実味がしっかりと感じられる白ワインです。



GI北海道認定商品



4. よろこびの声

北島農園のケルナーからは今回、本賞とグランドゴールド賞をそれぞれ異なるヴィンテージのワインで受賞することができました。丹精込めて樹を育て、毎年安定して高品質の葡萄を収穫される北島秀樹氏のたゆまない葡萄づくりと、北海道のテロワールが結実した証と考えています。心より感謝申し上げますとともに、この喜びを北島氏と分かち合いたいと思います。

ワイナリー名 キリノカ ヴィンヤーズ & ワイナリー

1. ワイナリー概要

住所：長野県上伊那郡辰野町小野1305 - 1

電話番号：0266－75－0574

Email: wine@kirinoka.com

HP: <https://kirinoka.com/>



2. 金賞受賞ワインについて

- ① メゾン・ド・キリノカ シャルドネ キュヴェ 白鷗
- ② ヴィンテージ：2025
- ③ 受賞部門：欧州系品種白
- ④ 販売価格：¥8,800（税込）
- ⑤ 発売時期：発売中



3. 金賞受賞ワインの紹介について

標高850mに在る塩尻市北小野地区と辰野町小野地区のシャルドネを丁寧に収穫、フランス産新樽で発酵、MLF、並びに6ヶ月間の熟成を行いました。搾りたてのライムや新鮮な白桃、香ばしいナッツとオーク樽の香りが一体となったアロマ、キリリとした酸味とまろやかな触感、凛としたミネラルティが特徴のミディアム・フル ボディのワインです。

4. よろこびの声

キリノカのワイン造りのテーマである「醸して自然」の通り、小野盆地のテロワールを忠実に表現する事を目標として栽培、醸造作業に取り組みました。2回目の自社醸造ワインではありますが、金賞受賞という名誉ある結果を得る事が出来、スタッフ、並びに関係者一同で喜びを分かちあっています。今後もブドウ作りとワイン造りに精進していく次第です。



NIKI Hills Winery

1. ワイナリー概要

住所：北海道余市郡仁木町旭台148-1

電話番号：0135-32-3801

FAX番号：0135-32-3800

HP:<https://nikihills.co.jp/>

設立年：2014年



2. 金賞受賞ワインについて

①銘柄：HATSUYUKI

②ヴィンテージ：2025

③受賞部門：欧州系品種 白

④販売価格：6,600円（税込）

⑤販売時期：2026年4月～



3. 金賞受賞ワインの紹介について

創業当初から造り続けているNIKI Hills Wineryのフラッグシップワイン。
ケルナーが持つアロマを最大限に表現するために低温発酵にこだわっています。
キリッとした北海道らしい酸に加えて、アロマとテイストにおける層の厚みを出すために
収穫期間に幅を持たせ、発酵においては数種類の培養酵母を使用しています。
最終的にブレンドすることでNIKI Hillsでしか表現できない唯一無二のアロマとテイストに
仕上げています。
クリスタルのように輝く淡い黄色。
ようやく膨らんできたアカシアの蕾のような爽やかな甘い香り、フレッシュハーブの清涼
感も感じグリーンアップルや完熟した桃も時間をかけて顔をのぞかせてくる。
「ずっと口の中にいてほしい」と感じるような優しい酸味と、豊かなフレッシュフルーツ
の果実味が魅力。最後は軽やかな苦味が全体をきれいにまとめ、心地よい余韻が続きます。

4. よろこびの声

この度は、私たちNIKI Hills Wineryが創業当初から大切に造り続けているフラッグシップワイン
「HATSUYUKIはつゆき」が10回目のヴィンテージという節目で、日本ワインコンクールにて金賞をいただけたことを大
変光栄に思います。日頃より支えてくださっている皆様にご心より感謝申し上げます。
2025年は例年と比較し積算温度が高くなり、9月の降雨量も多かった年ですが、ケルナーはとてもたくましく成熟して
くれました。創業当初から私たちを支えてくれる母親のようなたくましい品種です。
余市の安藝農園さんと廣瀬農園さんの樹齢30年以上のケルナーと、自社畑のケルナーをブレンドし、唯一無二のアロマ
、テイストを表現しました。

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3990-1 電話番号：0974-76-1002

HP <https://kuju-winery.co.jp> 設立年：2002年

2. 金賞受賞ワインについて

①銘柄 久住シャルドネCATWALK 2024

②ヴィンテージ 2024

③受賞部門 欧州系品種白

④販売価格 5,700円（税込み）

⑤販売時期 販売中



3. 金賞受賞ワインの紹介について

「CATWALK」＝香り味わいのボリュームとバランスを重視したオーセンティックなつくりの久住ワイナリーのフラッグシップモデル。

標高850～900Mの複数の区画の上質なシャルドネだけを使用。区画とクローンで分類をし、9月～10月にかけて複数回の収穫をしていき、それぞれ異なる製法により複数出来上がったキャラクターの異なるバッチから最良のブレンドを探します。6か月の樽熟成、瓶熟成期間は15か月以上してからリリースします。ミネラル、蜜感、凝縮された果実の味わい、立体的な酸と長い余韻。それらの美しいハーモニーをお楽しみいただけます。



4. よろこびの声

まず日頃より当社を支えてくださる皆さまに心より感謝を申し上げます。今回異なる園地、つくり、ビンテージのシャルドネ3銘柄が同時に金賞を受賞できたことは私たちにとって大きな誇りと自信になりました。

久住ワイナリーは「綺麗」を超えて「美しい」とみなさまに感動してもらえるワインづくりをテーマとしています。今後もそのために必要なことを一つ一つ丁寧にこなしていければと思います。



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3990-1 電話番号：0974-76-1002

HP <https://kuju-winery.co.jp> 設立年：2002年

2. 金賞受賞ワインについて

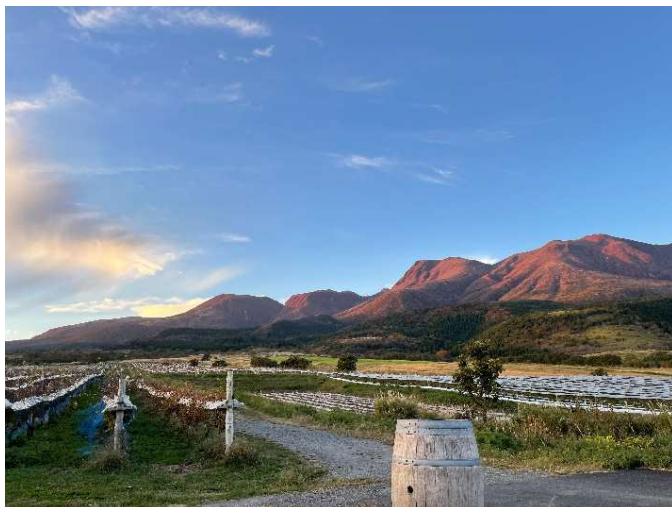
①銘柄 久住シャルドネSTRAYCATS 2024

②ヴィンテージ 2024

③受賞部門 欧州系品種白

④販売価格 4,400円（税込み）

⑤販売時期 販売中



3. 金賞受賞ワインの紹介について

「STRAYCATS」＝「自由と開放」がテーマのライン。

既存のプロトコルは無視してその年だけの味わいを醸造家の好奇心で作るライン。定番のラインでは選択することのない樽発酵をする、果皮浸漬をして野生酵母で発酵をする、オレンジ寄りのスタイルにするなど。特にしたいことがない年、また収量の多寡によってもSTRAYCATSはリリースされないこともあり、リリースしてもその性質から過去と全く違う味わいだったりする一期一会なワインです。2024VINTAGEは、標高とクローンの異なる2つのシャルドネを葡萄の特徴に合わせた製法と酵母で作り上げたうえでブレンドしております。（95、96、277など新しく植え付けたクローンも多く使用）



4. よろこびの声

まず日頃より当社を支えてくださる皆さまに心より感謝を申し上げます。今回異なる園地、つくり、ビンテージのシャルドネ3銘柄が同時に金賞を受賞できたことは私たちにとって大きな誇りと自信になりました。

久住ワイナリーは「綺麗」を超えて「美しい」とみなさまに感動してもらえるワインづくりをテーマとしています。今後もそのために必要なことを一つ一つ丁寧にこなしていければと思います。



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：2024

③受賞部門：欧州系品種 白

④販売価格：4,730円（税込み）

⑤販売時期：2026年6月～

3. 金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31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30%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）、標高400mの緩やかな傾斜地で栽培、収穫されたシャルドネを野生酵母（ピエドキューブ）で樽発酵させました。決して冷涼な気候ではありませんが勝沼町産シャルドネで金賞を受賞できたことはこの上ない喜びです。伝統産地勝沼のポテンシャルを引き出せたかなと思っています。これからも社員一同美味しいワイン造りに励んで参ります。

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3990-1 電話番号：0974-76-1002

HP <https://kuju-winery.co.jp> 設立年：2002年

2. 金賞受賞ワインについて

①銘柄 久住シャルドネTHE SUN 2025

②ヴィンテージ 2025

③受賞部門 欧州系品種白

④販売価格 4,620円（税込み）

⑤販売時期 販売中



3. 金賞受賞ワインの紹介について

「THE SUN」＝「THE酸」にかけており、こちらは久住高原のエレガントな酸を最大限表現したラインです。Rue de vinの小山氏より「シャブリスタイルみたいなものを作るときっと面白いよ」とアドバイスされたことがきっかけとなりました。

石、鉱物を思わせるニュアンスと美しい酸が残りやすい標高850Mの「3号園」、通称“SUN号園”のシャルドネを9月初旬から中旬にかけて収穫したのちホールバンチプレス、MLFなし、樽不使用でシュールリー熟成。発酵時の炭酸をわずかに残した状態で瓶詰めをし、翌年にはリリースをします。

久住高原の風や冷涼さを閉じ込めるようなイメージでつくりました。



4. よろこびの声

まず日頃より当社を支えてくださる皆さまに心より感謝を申し上げます。今回異なる園地、つくり、ビンテージのシャルドネ3銘柄が同時に金賞を受賞できたことは私たちにとって大きな誇りと自信になりました。

久住ワイナリーは「綺麗」を超えて「美しい」とみなさまに感動してもらえるワインづくりをテーマとしています。今後もそのために必要なことを一つ一つ丁寧にこなしていければと思います。



ワイナリー名：シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー

1. ワイナリー概要

日本ワイン発祥の地・山梨県甲州市勝沼町に位置する、「おもてなし」に重点を置いた体験型ワイナリーです。ワイナリーツアーやテイスティングなどを通じてブランド価値の向上を目指すとともに、山梨県を中心とした日本各地の産地と連携しながら、高品質な日本ワイン造りを続けています。

2. 金賞受賞ワインについて

- ①銘柄：シャトー・メルシャン 北信シャルドネ
- ②ヴィンテージ：2024
- ③受賞部門：欧州系品種 白
- ④販売価格：オープン価格 ※参考価格：3,600円(税抜)
- ⑤販売時期：発売済



3. 金賞受賞ワインの紹介について

長野県北部千曲川流域の北信地域にある垣根仕立てのシャルドネを区画ごとにオーク樽発酵を行い、各地区の特徴ある原酒をバランスよくブレンドしました。粘土質の左岸からはトロピカルな華やかさ、砂礫質の右岸からはフレッシュな酸味と力強さが与えられるため、ミネラル感ある味わいにトロピカルな華やかさが加わった、バランスの良い複雑な味わいのワインとなっています。

4. よろこびの声

1980年代から北信地区でともに歩んできた生産者の皆様が丹精込めて育てたブドウを、最適なタイミングで収穫し、そのポテンシャルを最大限に引き出すよう丁寧に醸造・育成したワインが、このような高い評価をいただけたことを大変嬉しく思います。これもひとえに、生産者の皆様のたゆまぬ努力と、長年培ってきた栽培・醸造技術の結晶であると受け止めています。これからも自然の恵みに真摯に向き合いながら、その価値をワインとして表現し、お客様に豊かなひとときをお届けできるよう、より一層努力を重ねてまいります。



株式会社サドヤ

1. ワイナリー概要

住所：山梨県甲府市北口3-3-24

電話番号：055-251-3671

HP：<https://sadoya.co.jp/winery/index.html>

創業年：1917年



甲府駅北口から徒歩約5分のサドヤワイナリー

甲府駅北口から徒歩約5分の場所で、約700坪の地下セラーを有するワイナリーを運営しています。敷地内にはワインブティック、レストラン、結婚式場を併設し、ワインの購入、見学、食事まで楽しめます。

2. 金賞受賞ワインについて

- ・ **銘柄**：Liel 明野シャルドネ 2025
- ・ **ヴィンテージ**：2025
- ・ **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
- ・ **生産本数**：1,187本



3. 金賞受賞ワインの紹介について

山梨県北杜市のサドヤ農場明野で収穫したシャルドネを使用しています。2024年に取得した農場で、2年目に収穫したぶどうから醸造し、樽で熟成しました。明野産シャルドネの果実味と酸のバランスを生かし、奥行きのある味わいに仕上げました。

4. よろこびの声

農場取得から2年目のシャルドネで金賞を受賞できたことを、社員一同大変うれしく思います。栽培と醸造に携わったスタッフ、日頃から支えてくださる皆様に感謝し、今後も明野の土地を生かしたワイン造りに取り組んでまいります。



南アルプスを望むサドヤ農場明野



サドヤ農場明野で育つシャルドネ



収穫したシャルドネの仕込み作業

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. 金賞受賞ワインについて

①銘柄：ルバイヤートソーヴィニヨン・ブラン

②ヴィンテージ：2025

③受賞部門：欧州系品種 白

④販売価格：3,740円（税込み）

⑤販売時期：2026年6月～

3. 金賞受賞ワインの紹介について

勝沼町自園収穫ソーヴィニヨン・ブラン100%、勝沼町内の3ヶ所の圃場から9月上旬に収穫しました。ソーヴィニヨン・ブラン特有の品種香を大切にするために、なるべく空気に触れさせない造りを心がけました。搾汁前のスキンコンタクトによりぶどうのポテンシャルを引き出し、醗酵や熟成には樽の形状をしたステンレス製タンクを使用、グレープフルーツやパッションフルーツを思わせる柑橘系の爽やかな香りを得ました。果実感とほどよい酸が印象的なキリッとした辛口に仕上がっています。



4. よろこびの声

この度、ソーヴィニヨン・ブランで念願の金賞を受賞できたことは私共にとってこの上ない喜びです。近年ますます暑くなっている夏から秋にかけての気候のもとで栽培から醸造まで、品種の特徴を最大限に引き出せるように日々試行錯誤を重ねてきました。これからもさらに研鑽を積み、伝統産地勝沼のポテンシャルを引き出せればと思っています。これからも社員一同美味しいワイン造りに励んで参ります。

有限会社 奥出雲葡萄園

1. ワイナリー概要

住所：島根県雲南市木次町寺領2273-1

電話番号：0854-42-3480

FAX番号：0854-42-3487

HP：<https://www.okuizumo.com/>

設立年：1990年



2. 金賞受賞ワインについて

奥出雲ワイン ソービニヨンブラン

ヴィンテージ：2025

受賞部門：欧州系品種 白

販売価格：3,080円（税込）

販売時期：発売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

ワイナリーの眼下に広がる自社農園の一角で栽培しているソービニヨンブラン。降水量の多い山陰地方で、ビニール被覆による垣根仕立てで栽培しています。

ソービニヨンブランらしさがより豊かに表現できるように、専用酵母を選択し、ステンレスタンクで管理された醸造を行いました。ライムなどの柑橘類の果実味、清涼感のあるハーブの香りが心地良く、爽快でありながらも飲み応えのある味わいが楽しめます。



4. よろこびの声

昨年のシャルドネの金賞受賞に続き、今年はソービニヨンブランで栄誉ある金賞という評価をいただいたことにスタッフ一同この上ない喜びを感じています。自社農園のブドウで造ったワインでの受賞は、日々努力を続ける栽培スタッフや醸造スタッフの更なる飛躍に繋がる力になるものと確信しています。

ワイナリーのコンセプトである、奥出雲葡萄園とお客さま、そしてお客さま同士のコミュニケーションが一層深まり、「奥出雲のワイン」を飲むお客さまから、いくつもの素晴らしい『対話』が生まれることを願っています。

株式会社志太 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：0558-83-5111 FAX番号：0558-83-5112

HP：<https://nakaizuwinery.com>

設立年：1993年

1993年から現在の静岡県伊豆市（旧：田方郡中伊豆町）にてぶどう栽培を開始し、2000年1月に中伊豆ワイナリーChateauTSが開業いたしました。伊豆半島は三方を海に囲まれ、温暖で雨の多い地域ですが、そこから世界に通用するワイン造りを目指しているワイナリーです。

2. 金賞受賞ワインについて

伊豆ソーヴィニヨン・ブラン2025

ヴィンテージ：2025

受賞部門：欧州系品種 白

販売価格：4,070円（税込）

販売時期：発売中



3. 金賞受賞ワインの紹介について

標高290mに位置する静岡県伊豆市の自社畑にて収穫された、ソーヴィニヨン・ブランを使用しました。仕込みでは密閉環境下にて空間をガス置換し、果汁の酸化防止や香気成分の抽出に重きを置きました。ソーヴィニヨン・ブランならではの、ハーブや柑橘系の爽やかな香りと、フレッシュで心地の良い果実の風味がお楽しみいただけます。

4. よろこびの声

このような栄えある賞を頂けたことを大変嬉しく思います。また、日頃からご愛顧いただいている皆様には、深く感謝申し上げます。ソーヴィニヨン・ブランは伊豆でのポテンシャルは以前から感じていたものの、醸造面で苦労することが多く、今回受賞できたことで、醸造・栽培担当共に大変喜んでおります。是非、柑橘を絞った海鮮料理や香草サラダなどの料理と共にお楽しみください。中伊豆ワイナリーは、これからも品質向上とさらなる成長に努めてまいります。

ワイナリー名 大和葡萄酒株式会社

1. ワイナリー概要 1913年山梨県勝沼町にて設立 日本古来の葡萄品種を大切に、歴史や葡萄のルーツを真剣に熟慮し日本の風土と環境に合うワインづくりを。 日本独自の価値観を誇りに日本独自のワイン造りを目指しています。

2. 金賞受賞ワインについて

①銘柄 日本甲州 -NIPPON KOSHU-

②ヴィンテージ 2025

③受賞部門 金賞 コストパフォーマンス賞

④販売価格 1,680円（+税）

⑤販売時期 発売中（2026年5月発売）



3. 金賞受賞ワインの紹介について

香り：白い花を思わせる優しいフローラルな香りに、柑橘を感じる爽やかな果実香。無濾過・無処理ならではの、ぶどう本来の自然な香りと穏やかな酵母由来のニュアンスが調和した、繊細で心地よいアロマ。

味わい：濃厚でありながら透明感のある味わい。にごりのような製法で、ぶどう本来の旨味や厚みをしっかり感じながらも、甲州特有のきれいな酸が全体を引き締め、後味は驚くほどすっきり。出汁や素材の旨味に寄り添い、料理の味を引き立てる一本。「和食に甲州」の新常識を作るべく、日本食の為のワインとして造りました。

テロワール：山梨県産甲州ぶどう100%使用。山梨の風土が、甲州特有の繊細な香りと美しい酸を作り出してくれています。創業以来50年以上にわたり契約を続ける契約農家からのみ厳選して仕入れたぶどうを使用。品質に妥協せず、毎年安定した味わいを実現しています。

4. よろこびの声

ワインを飲み慣れた方はもちろん、和食にワインは合うのかな？と思っているかた、や「日本ワインを初めて飲む方」にも、ぜひ手に取っていただきたい一本です。

また、ナチュラル志向の方や、ご家族・ご友人との食卓をゆっくり楽しみたい方にもおすすめです。

毎日の夕食や季節の食材を囲むひととき、お祝いの日や大切な人との時間など、特別な日だけでなく、「今日は少し贅沢な食卓にしたい。」そんな何気ない日常にも寄り添える、日本らしい白ワインです。日常の食卓にも自然と寄り添えるワインでありたいと考えています。

このワインは、和食全般との相性を追求して造りました。特に、お刺身や寿司、天ぷら、茶碗蒸し、炊き合わせや出汁を活かした料理など、繊細な味わいの料理によく合います。

このたび、2026年度の日本ワインコンクールにおいてこのワインが金賞ならびにコストパフォーマンス賞という大変栄誉ある賞をいただくことができ、心より感謝申し上げます。

今回の受賞は、数十年以上にわたり私たちとともに歩み、高品質なぶどうを育て続けてくださっている農家の皆様、一つひとつの工程に真摯に向き合う従業員と支えてくださるご家族、日頃より支えてくださるお取引先の皆様、そして長年ご愛飲いただいているお客様のおかげです。

この受賞の喜びを、皆様と分かち合いたいと思います。

当社では、「価格は消費者にとって最大のサービス」という考えを大切にしています。品質には決して妥協せず、できる限り価格を抑え、多くの方に気軽に美味しい日本ワインを楽しんでいただけるよう、またそんな文化が普及するよう努めてまいりました。今回、コストパフォーマンス賞をいただけたことは、私たちが目指してきた「高品質でありながら、手に取りやすい価格のワイン造り」が評価されたものだと思っております。

これからも、毎日皆様への感謝を忘れず、品質に真摯に向き合いながら、日々の食卓に寄り添う日本ワインを造り続けてまいります。皆様への感謝の気持ちを胸に、これからも一本一本、心を込めてお届けいたします。

この受賞の喜びを、ぶどうを育ててくださる農家の皆様、日々ワイン造りに励む従業員、支えてくださるお取引先の皆様、そして長年ご愛飲いただいているすべてのお客様と分かち合いたいと思います。



HUGGY WINE

ワイナリー名：シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー

1. ワイナリー概要

日本ワイン発祥の地・山梨県甲州市勝沼町に位置する、「おもてなし」に重点を置いた体験型ワイナリーです。ワイナリーツアーやテイastingなどを通じてブランド価値の向上を目指すとともに、山梨県を中心とした日本各地の産地と連携しながら、高品質な日本ワイン造りを続けています。



2. 金賞受賞ワインについて

- ①銘柄：シャトー・メルシャン 甲州 アミシス
- ②ヴィンテージ：2025
- ③受賞部門：甲州
- ④販売価格：オープン価格 ※参考価格：6,360円（税抜）
- ⑤販売時期：発売済



3. 金賞受賞ワインの紹介について

チリの名門ワイナリー「コンチャ・イ・トロ」と「シャトー・メルシャン」の共創から生まれたワインです。山梨県産甲州を使用し、両社の知見を融合することで、カボスやグレープフルーツを思わせる柑橘の風味と心地よい酸が調和した味わいに仕上げました。「友人」を意味する「アミシス」の名に両社の絆への想いを込めています。

4. よろこびの声

昨年に続く2年連続の金賞受賞を、コンチャ・イ・トロのワインメーカーとともに大変嬉しく思います。この受賞は、甲州の可能性を追求し、両社が知見や哲学を共有しながら進めてきた共創の成果が評価されたものと受け止めています。今後も日本ワインの新たな価値創造に挑戦し、甲州の魅力を国内外へ発信してまいります。

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。

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



①銘柄: シャトーソウリュウ 日川溪谷 甲州樽発酵

②ヴィンテージ: 2025年

③受賞部門: 甲州

④販売価格 2981円 (税込)

⑤販売時期 2026年 8 月下旬



3. 金賞受賞ワインの紹介について

このワインは、「自社畑で栽培した甲州100%で仕込む」、当社が誇る一本です。

爽やかな柑橘の香りと、ほのかな樽のニュアンスが美しく調和し、厚みのある味わいと心地よい余韻をお楽しみいただけます。甲州本来の香りや凛とした果実味を大切にしながら、スキンコンタクトによる繊細な抽出と樽との調和を意識して醸造しました。

4. よろこびの声



3年ぶりに金賞を受賞することができ、大変嬉しく思っております。この受賞を励みに、これからも甲州の魅力を最大限に引き出したワイン造りに努めてまいります。皆さまの食卓に彩りを添え、寄り添い、日々の暮らしを豊かにする一本としてお楽しみいただければ幸いです。

おすすめのペアリングは、サーモンのカルパッチョ、白身魚のムニエル、ホタテのバターソテー

株式会社シャトレゼベルフォーレワイナリー 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577
電話番号: 0553-20-4700
FAX番号: 0553-20-4701
HPアドレス: <http://www.belle-foret.co.jp/katsunuma>
設 立 年: 2000年

2. 金賞受賞ワインについて

銘 柄: 甲州シュール・リー
ヴィンテージ: 2025
受賞部門: 甲州部門
販売価格: オープン価格
販売時期: 2025年9月

3.金賞受賞ワインの紹介について

勝沼町産甲州種(自社農場比率60%)を使用し、華やかな香りとしなやかな果実味、シュール・リー製法による味わいの厚みと旨味が感じられる飲み飽きない白ワインに仕上げました。和食はもちろん、幅広いお料理に寄り添う辛口白ワインです。

4.よろこびの声

このたび日本ワインコンクール2026において金賞という栄誉をいただくことができました。日頃よりご支援いただいているお客様、お取引先様、生産に携わるすべての関係者の皆さまに心より感謝申し上げます。このワインが楽しいひとときを彩り、素敵な時間のお供になれば幸いです。



サントリー登美の丘ワイナリー（現醸造所：サントリー塩尻ワイナリー）

1. ワイナリー概要

（所長名）齋藤卓（竣工年）1936年（ぶどう畑面積）約1.5万㎡、（ブランド）サントリー フロムファーム 塩尻メルロ、同 岩垂原メルロ、同 高山村シャルドネ、同 津軽ソーヴィニヨン・ブラン、同かみのやま カベルネ・ソーヴィニヨン 同 富士見町 甲州など（栽培品種）メルロ、マスカット・ベリーA、シャルドネ、甲州など（所在地）長野県塩尻市大字大門543

2. 金賞受賞ワインについて

①銘柄 サントリーフロムファーム 信州富士見町産 甲州 ブリュット 2023

②ヴィンテージ 2023

③受賞部門 スパークリング

④販売価格 カタログ価格：7,500円（税抜）

⑤販売時期 2026年7月14日（火）発売

3. 金賞受賞ワインの紹介について

長野県富士見町（標高約900m）産の日本固有品種「甲州」の瓶内二次醗酵スパークリングワイン。フレッシュなレモンやライム、かぼすを思わせる香りに、熟した柑橘のニュアンスが重なり、洋梨や和梨のような果実味、自然な甘みと、冷涼感のある酸味が調和した味わいが特長です。

4. よろこびの声（サントリー塩尻ワイナリー所長 齋藤卓）

甲州種と瓶内二次醗酵という組み合わせで富士見町ならではの表現する、
というワインづくりへの取り組みをご評価いただいたものと、
大変意義深く受け止めています。

鯛や平目といった白身魚のお刺身など、素材の繊細な旨みを愉しむお料理と合わせて、
家族、友人、仲間、大切な人との時間に添えていただきたいワインです。



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 : 0237-68-2612

HP：<https://asahimachi-wine.jp/>

設立：1944年（昭和19年）



2. 金賞受賞ワインについて

マイスターセレクション遅摘みマスカットベリーA赤 2024

ヴィンテージ：2024年 受賞部門：国内改良品種 赤

販売価格：税込2,486円 販売時期：8月中旬予定



3. 金賞受賞ワインの紹介について

朝日町柏原地区と大谷地区の2地区で収穫した遅摘みのマスカットベリーAを使用し樽熟成をおこないました。完熟したブドウ本来の果実の風味と樽由来の複雑な香味が調和した、きめ細やかで奥行きのある赤ワインです。

4. よろこびの声

朝日町ぶどう生産組合と一体となり高品質のマスカットベリーAの栽培に取り組んでいます。会社とし今回で3年連続の金賞を受賞する事ができ、朝日町ぶどう生産組合、日頃からご愛飲いただいている消費者様と共に喜びたいと思います。今後もワイン造りに情熱をもって取り組んで参ります。



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 :0237-68-2612

HP：<https://asahimachi-wine.jp/>

設立：1944年（昭和19年）



2. 金賞受賞ワインについて

柏原ヴィンヤード遅摘み赤 2025

ヴィンテージ：2025年 受賞部門：国内改良品種 赤

④販売価格：税込1,991円 販売時期：発売中



3. 金賞受賞ワインの紹介について

朝日町柏原地区標高350m。粘土と山砂の混じった水はけの良い斜面で、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。樽を使用していないため、完熟した赤い果実の風味の中にきめ細やかなタンニンが心地よく広がります。

4. よろこびの声

朝日町ぶどう生産組合と一体となり高品質のマスカットベリーAの栽培に取り組んでいます。会社とし今回で3年連続の金賞を受賞する事ができ、朝日町ぶどう生産組合、日頃からご愛飲いただいている消費者様と共に喜びたいと思います。

今後もワイン造りに情熱をもって取り組んで参ります。



ドメーヌ茅ヶ岳

1. ワイナリー概要

2015年創業。2025年に10年目の節目を迎えた、山梨県韮崎市の小さなワイナリーです。創業時からマスカット・ベリーAを主力品種として醸造を行い、2023年からは自社栽培メルローの醸造も開始しました。「良いワインは良いぶどうから」の考えのもと、ぶどう品質を最優先に栽培へ取り組み、茅ヶ岳を望む恵まれたテロワールが育む果実の魅力を最大限に引き出したワイン造りを続けています。

2. 金賞受賞ワインについて

① 銘柄

アダージョ上ノ山（マスカット・ベリーA）

② ヴィンテージ

2025

③ 受賞部門

国内改良等品種 赤

④ 受賞内容

金賞

⑤ 販売価格

3,600円（税込）

⑥ 販売時期

2026年



3. 金賞受賞ワインの紹介について

・茅ヶ岳を望む日照に恵まれた畑で育てたマスカット・ベリーAを100%使用。完熟まで遅摘みすることで、イチゴやラズベリーを思わせる華やかな果実香と、フラネオール由来の甘く豊かな香りを引き出しました。穏やかな樽熟成により、果実味と旨味が調和した、やさしく奥行きのある赤ワインです。

・醸造では特別な技法に頼るのではなく、原料となるぶどうの品質を高めることを最も大切にしました。施肥や防除を適切に行うとともに、一樹当たりの房数を調整し、果実を十分に成熟させました。健全で完熟したぶどうを収穫し、その魅力を丁寧な醸造で素直に表現しています。



4. よろこびの声

・このたび、日本ワインコンクール2026の「国内改良等品種 赤」部門において、アダージョ上ノ山2025が金賞を受賞できたことを、大変うれしく思います。創業以来、ぶどうの品質を第一に考え、家族で栽培と醸造に取り組んできました。日頃から応援してくださる皆様への感謝とともに、この受賞を今後のワイン造りへの励みといたします。

・大切な方との食事や、ご家族、ご友人とゆっくり語り合うひとときに楽しんでもいただきたいワインです。日本ワインをこれから飲んでみたい方や、マスカット・ベリーAの華やかな香りとやさしい味わいを改めて知りたい方にも、ぜひ味わっていただきたい一本です。

・ローストビーフやハンバーグ、牛肉の煮込みなど、旨味のある肉料理によく合います。また、焼き鳥のたれ味やすき焼き、豚の角煮など、甘辛い味付けの和食とも好相性です。豊かな果実味と穏やかな酸味が料理を引き立て、日常の食卓から特別な日の食事まで幅広く楽しめます。

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
HP:<https://www.hokkaidowine.com>
設立年:1974年



2. 金賞受賞ワインについて

- ①銘柄 鶴沼ピノ・グリ Orange
- ②ヴィンテージ 2023
- ③受賞部門 オレンジワイン
- ④販売価格 2,992円(税込) / 2,720円(税抜)
- ⑤販売時期 発売中

3. 金賞受賞ワインの紹介について

直轄農場「鶴沼ワイナリー」で収穫されたピノ・グリによるオレンジワイン。皮仕込みを行う際、除梗破碎した果粒と破碎を行わない果粒を合わせることで渋みを調節し、柔らかな酸とのバランスを取りました。明るくツヤのあるオレンジ色の酒色に、あんずや柑橘、ナッツを思わせる優しい香りが感じられます。

4. よろこびの声

このピノ・グリは、1975年に当時の西ドイツから苗木を輸入し、直轄農場に導入した樹から収穫したものです。花振るいが起きやすく収量が安定しない一方で、ワインとして高品質なものができるため、半世紀にわたり栽培の難しさと向き合い、世代を変えながら、大切に栽培を続けてきた品種です。この品種での当社初の金賞受賞を誠にうれしく思います。このワインは出汁との相性が良く、さまざまな和食とも合わせてお楽しみいただければと思います。



GI北海道認定商品

