



JAPAN WINE COMPETITION

**Japan Wine Competition 2026
金賞（部門最高賞）受賞ワイン説明・
ファイナリーからのコメント**

株式会社サンクゼール



サンクゼール

St.Cousair

1. ワイナリー概要

住所：長野県上水内郡飯綱町芋川1260番地

電話番号：026-253-7072 FAX:026-253-6877

HP: <https://www.stcousair.co.jp/>

設立年：1982年

2. 金賞（部門最高賞）賞受賞ワインについて

銘柄：ナイアガラブラン 2025

ヴィンテージ：2025

受賞部門：北米系等品種 白

販売価格：2,200円（税込） 販売時期：2026年4月～



3. 金賞（部門最高賞）受賞ワインの紹介について

ナイアガラブラン2025は、北海道産ナイアガラを使用した、ほんのり甘口のワインです。2025年は酸味豊かなぶどうに育ち、爽やかな酸味と上品な甘みの調和を大切に仕上げました。発酵過程で生まれる炭酸ガスを逃さず瓶詰めすることで、ほのかな微発泡感を実現。まるで収穫したてのナイアガラを頬張ったかのような、みずみずしくフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。

4. よろこびの声

このたびは金賞ならびに部門最高賞という栄誉ある賞をいただき、大変光栄に存じます。ナイアガラブランは、サンクゼールのワイン造りの中でも長い歴史を持ち、多くのお客様に親しまれてきたワインです。そのようなワインを高く評価いただけたことは、私たち造り手の大きな励みとなりました。また今回の結果は、毎年、北海道で丹精込めてぶどうを作ってくれる農家の皆様、そしてその大切なぶどうをフレッシュな状態で長野県に運んでくださる運送会社の皆様のお力をなくしては実現できないものでした。改めて心より感謝申し上げますとともに皆様とこのよろこびを分かち合いたいと思います。今後も、より高品質なワインをお届けできるよう、ワイナリー一層努力を重ねてまいります。



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（1994年創業開始）



2.金賞（部門最高賞）受賞ワインについて

①TOMOÉセミヨンレイトハーベスト

ヴィンテージ：NV

受賞部門：極甘口

販売価格：10,000円（税別）

販売時期：発売中

②VILLAQUA YELLOW

ヴィンテージ：NV

受賞部門：スパークリング

販売価格：3,000円（税別）

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

①TOMOÉセミヨンレイトハーベスト

一部貴腐化した遅摘みのセミヨンを使用し、極上の甘口ワインに仕上げました。

アプリコットやオレンジなどの柑橘を思わせるドライフルーツの華やかな香りと、ヌガーやキャラメルなどの香ばしくも甘やかな香り。

甘さの中にほのかにビターな印象を感じる。なめらかながら粘度が高く、独特なテクスチャーも心地良い。

口を湿らせるようにふくみ、口の中でころがすと香りと味わいがより広がる。

②VILLAQUA YELLOW

シャルドネ100%の「ブラン・ド・ブラン」。

伝統的な製法で造られた、きめ細やかな泡が特徴。

ハチミツや洋梨、あんずを思わせる芳醇な香り。

フルーティで穏やかな酸味のバランスがよく、ふくやかな余韻を感じる。

4.よろこびの声

「TOMOÉ」「VILLAQUA」の両ブランドで金賞、さらには部門最高賞を受賞したことに醸造スタッフをはじめ全従業員誇らしい気持ちでいっぱいです。

大事にブドウを育ててくださったブドウ生産者や全国の弊社ワインファンの皆様に感謝すると共に、今後も愛されるワインづくりを目指し、スタッフ一同精進して参ります。

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(部門最高賞)受賞ワインについて

- ①井筒ワイン マスカット・ベリーA[遅摘み] 2025
- ②2025年
- ③国内改良・北米系等品種赤
- ④¥2,610 (税込)
- ⑤2026年7月

3. 金賞(部門最高賞)受賞ワインの紹介について

- ・塩尻市奈良井川沿いの自社圃場で通常より3週間ほど遅く収穫したマスカット・ベリーA種を4.5klステンレスタンクで発酵。マセレーションは短めで樽は使用せず特徴香を意識した醸造。
- ・長いハングタイムと徹底した収量制限のもたらすボディの厚み、深い品種香が特徴。

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もいただければ幸いです。



㈱甲府ワインポート ドメーヌQ



1. ワイナリー概要

住所：山梨県甲府市桜井町47

電話番号：055-233-4427

FAX番号：055-233-0066

HP：<http://www.kofuwineport.jp>

設立年：2000年



2. 金賞（部門最高賞）受賞ワインについて

①銘柄：甲州黄金色（こうしゅうこがねいろ）

②ヴィンテージ：2025

③受賞部門：オレンジ

④販売価格：2970円（税込）

⑤販売時期：2025年11月3日～



3. 金賞（部門最高賞）受賞ワインの紹介について

【甲府之証】甲府市北東部の大蔵経寺山の石の山で栽培された甲府市産の“葡萄”に、甲府市と山梨大学が研究開発した甲府市の武田神社のお堀の“酵母”を、甲府のワイナリードメーヌQが“醸造”したALL甲府市産の【甲府之証】。よく熟した香り高い甲州の、瑞々しい枇杷のようなオレンジワインです。石の山の甲府のテロワールを選び抜かれた酵母と共に感じて下さい。



4. よろこびの声

甲府は日本ワインの発祥の地とされ、古くから栽培されてきた甲州種の誇りを感じることでできるワインに仕上がり、皆様に披露させて頂けます事、誠に嬉しく、感謝申し上げます。

小さなワイナリーながらも皆様に支えて頂き、この様な賞を賜ります事、誠に光栄に存じます。

また甲府市様と山梨大学様、葡萄の栽培に携わって頂きました皆様にもご協力を頂き、【甲府之証】にて賞を賜りました事、さらなる喜びに堪えません。

これからも甲府市の地域活性やワイン文化の発展の一助になりますよう尽力してまいります。今後ともどうぞよろしくお願い申し上げます。