



JAPAN WINE COMPETITION

**Japan Wine Competition 2026
銀賞（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**

ワイナリー名 株式会社 岩の原葡萄園

1. ワイナリー概要

1890年に日本のワインぶどうの父「川上善兵衛」によって創業されたワイナリー。

2. 銀賞（部門最高賞） 受賞ワインについて

①銘柄 レッド・ミルレニウム甘口2025

②ヴィンテージ 2025年

③受賞部門 国内改良品種 白

④販売価格 5,500円（税込）

⑤販売時期 発売中



3. 銀賞（部門最高賞） 受賞ワインの紹介について

果実を凍らせて搾る製法（クリオ・エクストラクション製法）で生まれた琥珀の一滴。芳醇な甘みと爽やかな酸が調和し、ライチやルレクチェのような芳醇で多層的な香りや、果実味あふれるなめらかで上品な味わいと果実の香りが長く続く、気品あふれる甘口白ワイン。

4. よろこびの声

2025年は岩の原の白品種にとって素晴らしい品質のぶどうが収穫できた年でしたので部門最高賞の受賞格別に嬉しいニュースとなりました。

このワインには、ブルーチーズやフルーツをいかしたスイーツ、魚・鶏肉の照り焼きなど、「甘じょっぱい」料理とのペアリングをお楽しみください。

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. 銀賞（部門最高賞）受賞ワインについて

マイスターセクション バレルセクションルージュ 2024

ヴィンテージ：2024年 受賞部門：欧州・国内改良品種等ブレンド 赤

販売価格：税込2,486円 販売時期：発売中



3. 銀賞（部門最高賞）受賞ワインの紹介について

11月上旬に収穫した遅摘みのマスカットベリーAを主体にメルローとブラッククィーンを絶妙にブレンドし6 銘柄の樽を使い11ヶ月間の樽熟成を行いました。複雑に重なり合うワインの幅と奥行きを感じていただけたと思います。

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。今回で2年連続での部門最高賞を受賞する事ができ生産者、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。また今後もワイン造りに情熱をもって取り組んで参ります。



ワイナリー名 株式会社 岩の原葡萄園

1. ワイナリー概要

1890年に日本のワインぶどうの父「川上善兵衛」によって創業されたワイナリー。

2. 銀賞（部門最高賞） 受賞ワインについて

①銘柄 深雪花 白

②ヴィンテージ NV

③受賞部門 欧州・国内改良品種等ブレンド 白

④販売価格 2,497円（税込）

⑤販売時期 販売中



3. 銀賞（部門最高賞） 受賞ワインの紹介について

欧州種シャルドネと、川上善兵衛作出白ワイン品種ローズ・シオターを使用し、果汁の自然清澄と低温発酵で原料果の特徴を活かしました。青リンゴやラ・フランスの香りすっきりとした酸味が特徴的な辛口の白ワインです。

4. よろこびの声

「深雪花 白」は長年エントリーしてきましたが、今回初めて銀賞&部門最高賞を受賞できスタッフ一同大変喜んでおります。

日常の食事と気軽に飲んでもいただきたいワインで、天ぷらやお刺身など素材を生かしたお料理とペアリングしてお楽しみください。

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. 銀賞（部門最高賞）受賞ワインについて

- ①銘柄 ヴィンヤードブレンド ピノ・ノワール&ツヴァイゲルト ロゼ
- ②ヴィンテージ 2024
- ③受賞部門 ロゼワイン
- ④販売価格 3,300円（税込）／3,000円（税抜）
- ⑤販売時期 発売中

3. 銀賞（部門最高賞）受賞ワインの紹介について

北海道余市町の北島農園産のピノ・ノワールと田崎農園産のツヴァイゲルトを使用。セニエ法によるロゼワインで、明るい桜色の外観、いちごやピンクグレープフルーツを思わせる果実香に、バラを思わせるフローラルな香りが重なる、上品な印象のロゼワインです。

4. よろこびの声

このワインは、良質なワイン用葡萄を栽培する「葡萄作りの匠」二名の畑で育てたワイン用葡萄をブレンドするという初めての試みから生まれました。今回、銀賞とともに部門最高賞を受賞できたことを大変光栄に思います。また、生産者の皆様に心より感謝申し上げます。食中酒として幅広い料理に合わせやすい辛口ロゼですが、北海道で秋に向けて時期を迎えるサーモン類に、色・味わいともにぴったりの1本だと思います。



GI北海道認定商品

