



日本政策金融公庫

国民生活事業

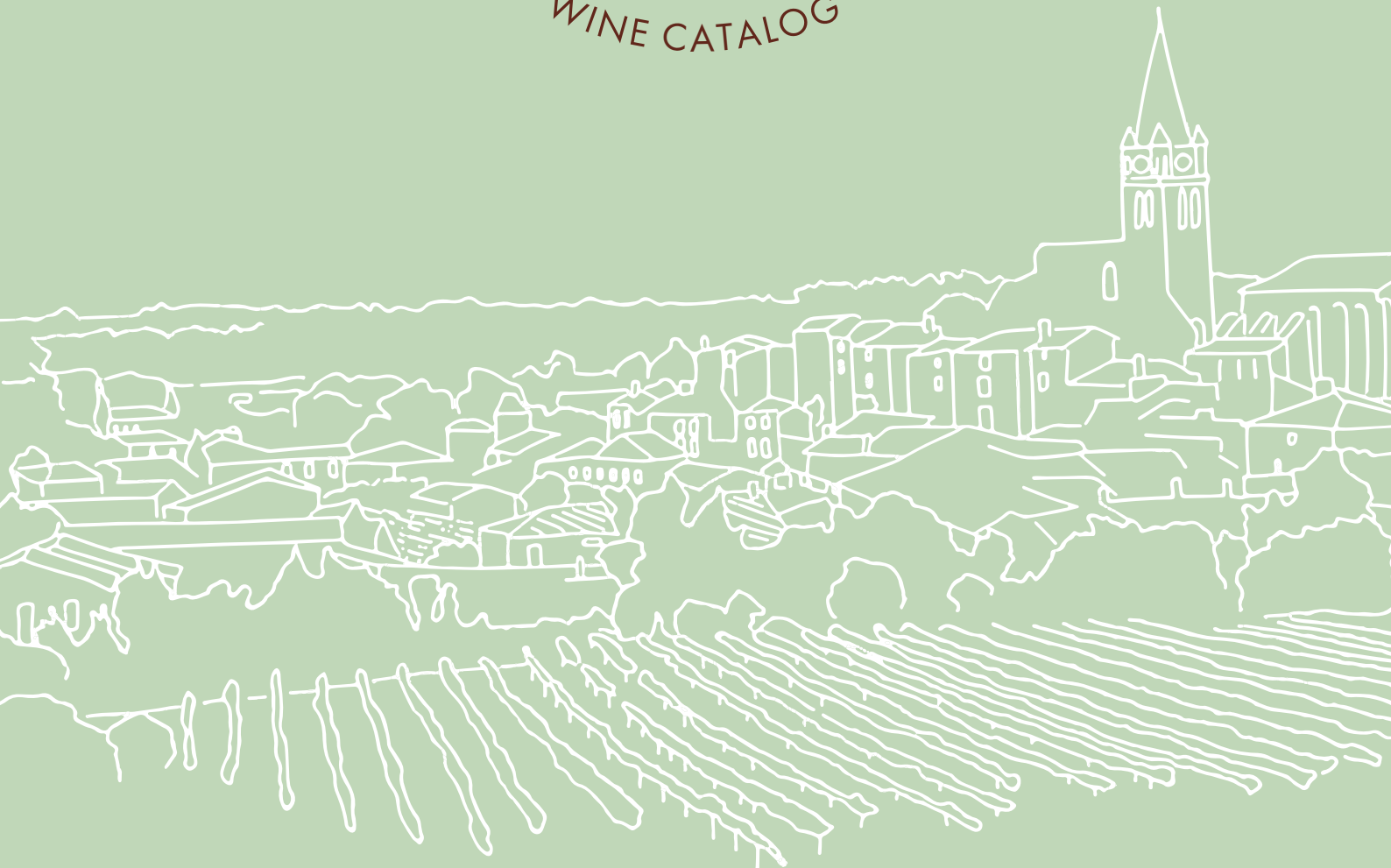
Japanese delicious wine catalog

日本の美味しい

ワインカタログ



WINE CATALOG



本冊子の概要

日本各地のワイナリーを紹介します。商品のお取扱を希望される方は、お気軽に各ワイナリーへお問合せください。

目次

甲斐ワイナリー(甲斐ワイナリー株式会社)	山梨県	01
原茂ワイン(原茂ワイン株式会社)	山梨県	02
マルサン葡萄酒(有限会社マルサン葡萄酒)	山梨県	03
ロリアンワイナリー(白百合醸造株式会社)	山梨県	04
岩崎ワイナリー(岩崎醸造株式会社)	山梨県	05
スズランワイナリー(スズラン酒造工業有限会社)	山梨県	06
矢作ワイナリー(矢作洋酒株式会社)	山梨県	07
東農洋酒(東農洋酒株式会社)	山梨県	08
ドメヌヒデ(株式会社ショープル)	山梨県	09
常滑ワイナリーネイバーフード(株式会社ヴェレゾン)	愛知県	10
長良天然ワイン醸造(長良天然ワイン醸造)	岐阜県	11
白山ワイナリー(株式会社白山やまぶどうワイン)	福井県	12
GRAPE SHIP(GRAPE SHIP株式会社)	岡山県	13
ふなおワイナリー(ふなおワイナリー有限会社)	岡山県	14
福山わいん工房(株式会社enivrant)	広島県	15
石見ワイナリー(石見ワイナリー株式会社)	島根県	16
安心院*小さなワイン工房(企業組合百笑一喜)	大分県	17

甲斐ワイナリー

『良質なワインを日常の食事とともに』

天保五年に創設された造り酒屋の歴史を今にとどめる蔵屋敷で営むワイナリー。江戸時代に酒造りを創業し、昭和六一年からワイン醸造を始める。ワイナリー、売店、ワイン貯蔵庫、書庫及び併設するカフェは国の登録有形文化財に指定された建物で営んでいる。

自家農園と契約農家が作るブドウ一房一房まで目配りし、納得いくブドウだけを選果し、ワインに仕上げる。そのため、年間生産量三万本程度と小規模のワイナリーであるが、質にこだわったワインを提供している。

自家農園は全て甲州市内にあり、甲州、メルロー、バルベラなどを栽培。代表銘柄『かざま甲州』は、オーソドックスな甲州種ワインの魅力を引き出したシンプルでキレのある辛口でクリーンな味わいの特徴。国内のコンクールで高い評価を得ている。

創業以来の伝統をベースに新しい技術を取り入れ、「質」を追求しながらも普段の食事とともに楽しめる手取りやすいワインであることを大事にしている。



本社ワイナリー



自家農園で育てるブドウ

キュベかざま甲州辛口2022



白 (辛口)
720ml 2,860円 (税込)

自家農園で樹齢60年ほどの古樹から収穫できる甲州を使用。力強く綺麗な酸が特徴で魚や野菜はもちろん、塩で焼いた鶏肉などにも相性が良い。熱殺菌や酒石落としの処理をしない出来る限り自然な醸造のワイン

かざま甲州やや甘口2022



白 (やや甘口)
720ml 1,650円 (税込)

「かざま甲州辛口」と同じコンセプトラインの、甲州ぶどうを使用したやや甘口の白ワイン。滑らかで上品な甘味と酸味のバランスが特徴。柔らかく優しく、すっと体に入ってくる。冷やすとさらに爽やかさが引き立つ。

かざま甲州SurLie2022



白 (辛口)
720ml 2,310円 (税込)

発酵終了後、オリの上で数ヶ月貯蔵し旨味を抽出するシュール・リー製法を用いた白ワイン。口の中で滑るように柔らかだが、クリアでキレもあり、旨味をともなう余韻が非常に心地よいワイン

かざまロゼ2022



ロゼ (辛口)
720ml 2,090円 (税込)

自家農園を含む山梨県産のメルローとバルベラを使用した辛口ロゼワイン。いちごやベリー系の香りが心地よく、爽やかな酸味、果実の瑞々しさが溢れる。

キュベかざまメルロー2021



赤 (辛口)
720ml 3,410円 (税込)

甲州市塩山の自家農園で栽培した凝縮感のあるメルローを、完熟を待って収穫。丁寧な選果の上に醸造している。華やかで複雑な香りと、重厚でありながら繊細な口当たりの自信作

かざまメルロー 2021



赤 (辛口)
720ml 2,310円 (税込)

甲州市産のメルローを使用。ブルーベリーや野いちごのような若々しいアロマが心地よく、滑らかで口当たりが滑らか。約1年の樽熟成を経て、複雑で程よい樽香をまとい、更に瓶熟により華やかなブーケと柔らかなタンニンを持った味わいとなっている。

お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
右記HPのお問合せページからご連絡ください。

甲斐ワイナリー株式会社

〒404-0043 山梨県甲州市塩山下於曾910

TEL 0553-32-2032

HP <https://www.kaiwinery.com/>



原茂ワイン

『日本文化を楽しめるワイン』

勝沼の共同醸造所の一つとして大正一三年に設立されたワイナリー。自家農園一・五ヘクタールと地元農家との契約畑四ヘクタールで、山梨の代表品種甲州を中心にシャルドネ、メルロー、アルモノワールなどの品種を栽培している。低農薬かつ除草剤を使用せず、



本社ワイナリー



ワイナリー内。日本家屋を見ながら試飲ができる。

自然に近い環境でブドウを育て、十分に熟した状態で収穫。食べても美味しいと感じる完熟ブドウからワインを醸造する。
ブドウ作りとワイン造りが一致することが大事と考え、ブドウは国内産かつ県内産のみを扱い、日本ワインであることにこだわっている。日本ワインだからこそ、日本文化を感じることで、日本食を最も味わえるワインとなる。
明治時代に建てられた家屋を利用したワイナリーは、日本家屋の昔ながらの趣も味わえる。ワイナリー前ではブドウ棚があり、季節によっては収穫前のブドウを見ることが出来る。訪れて楽しいワイナリーである。

ハラモブラン



白 (辛口)
750ml 1,595円 (税込)

勝沼町産の甲州を使用。除梗し、一晚タンクで置いた上澄みの部分の果汁をステンレスタンクで発酵させ、クリーンですっきりとした味わいに仕上がった、原茂ワインのスタンダードワイン

ハラモ甲州シュールリー



白 (辛口)
750ml 1,980円 (税込)

原料のブドウは勝沼産の甲州。除梗し圧縮後、一晚タンクで置いた上澄みの部分の果汁をステンレスタンクで発酵させ、発酵後約半年間タンクでオリと一緒に寝かしている。爽やかな味わいの中にも厚みを感じられる。

ハラモ甲州樽熟成



白 (辛口)
750ml 2,431円 (税込)

勝沼の自家農園で栽培した甲州を使用。除梗・圧縮し得た濁度の高い果汁をそのままフレンチオークの樽で発酵・熟成。樽発酵により、酵母菌の働きで樽内に発酵由来のオリが残り樽内シュールリーになり樽の風味がさらにワインに馴染む。香りや味わいにボリュームがあるワイン

ハラモルージュ



赤 (辛口)
750ml 1,595円 (税込)

ブラッククリーンを主体にネオアリカント、ヤマソービニオンなどのブレンドのワイン。ステンレスタンクで発酵・熟成。日本の交配品種を用いることでタンニンの渋みも強すぎず、フルーティで飲みやすいワインに仕上がった、原茂ワインのスタンダードワイン

ハラモアジロン



赤 (辛口)
750ml 1,991円 (税込)

原料のアジロン・ダックは北米が原産の生食用の黒ブドウ品種。色合いは鮮やかで、いちごのような香りのある軽めで飲みやすい赤ワイン

ブラッククイーン+ネオアリカント



赤 (辛口)
750ml 2,431円 (税込)

ブラッククイーンとネオアリカントを混熟させて造ったワイン。色調は濃いめで微かにいちごのようなフルーティな香り。フレンチオークとアメリカンオークの樽で12ヶ月熟成。樽由来のパニラやココナッツの香りに果実由来のフルーティな香りが調和し、程よい渋みに風味豊かな赤ワイン

お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
詳細は右記HPをご覧ください。

原茂ワイン株式会社

〒409-1316 山梨県甲州市勝沼町勝沼3181

TEL 0553-44-0121

HP <https://www.haramo.com>



マルサン葡萄酒

『アットホームなワイナリーが造るスタンダードなワイン』

山梨では珍しく、観光農園を併設したワイナリー。約八〇軒の農家が集まり、昭和一〇年に共同醸造組合を作ったことが始まりで、昭和三八年に法人を設立し、本格的にワイン醸造を開始。勝沼の地で江戸時代から代々続く農家がワイナリーの当主を

つとめる。ワインラベルの「百」は農家（百姓）であることを示している。

原料となるブドウは自家農園を含め、すべて山梨県産で、そのほとんどが勝沼で栽培されたものである。

今でも地域の農家の方が持ち込んだブドウからワインを醸造し、晩酌で楽しめることを継続するなど、地域に愛されるアットホームなファミリーワイナリー。普段の食卓に並ぶような、スタンダードなワインであることにこだわり、気軽に楽しんでもらうことを常に意識している。手掛けるワインは辛口のもものが中心。合わせる料理は焼き鳥など、和食をおすすめする。



本社ワイナリーに併設する観光農園



山梨広告賞を受賞したワイナリー紹介パンフレット

甲州 百



白（辛口）
720ml 1,848円（税込）

山梨の白といえば甲州種。遅摘みの甲州を強めに搾るクラシックスタイルで、酸味はやわらかくほどよい渋みの仕上がりが

醸し甲州



オレンジ（辛口）
720ml 2,376円（税込）

黒いボトルの中身は、きらきら輝くオレンジワイン。巷で流行する前から、甲州の皮ごと発酵の風味に惹かれ醸している。

MIWAKUBO シャルドネ



白（辛口）
720ml 2,640円（税込）

日当たりがよく、ワイン用ブドウの栽培に適した三輪窪地区のシャルドネのみを使用。樽を使わず発酵させるので、軽やかなぶどう本来の味を楽しめる。

ベリー A 百



赤（辛口）
720ml 1,848円（税込）

マスカット・ベリー A 本来の、いちごのような甘い香りを率直に表現している。軽い味わいの中にも完熟したベリーのようなふくよかさが魅力

アジロン 百



赤（辛口）
720ml 1,980円（税込）

綿菓子のような甘い香りが特徴ながら、飲んでみると酸をしっかりと感じるドライさも。香りと味のギャップを楽しむために、冷やして飲むのもおすすめ

若尾果樹園



白（やや辛口）
720ml 2,640円（税込）

生食用ブドウのシーズン終わりに残った15種ほどを一緒に仕込み、醸造したワイン。配合は年によってさまざまであるため、どんな味に仕上がっているか、毎年楽しめる。

お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
右記の電話番号までご連絡ください。

有限会社マルサン葡萄酒

〒409-1316 山梨県甲州市勝沼町勝沼3111-1

TEL 0553-44-0160

HP <https://marusan-wakao.com/>



ロリアンワイナリー

『G7広島サミットで提供された甲州ワイン』

昭和一三年に近隣農家とともに醸造組合を結成し誕生したファミリーワイナリー。昭和六〇年に勝沼の地に移転し、現在に至る。

勝沼の気候、風土のなかで、どのような品種が適しているか、どう栽培したらいいかを考え、ワイナリーみずから良質のブドウ栽培に取り組んでおり、常に最良のワインを醸すことに取り組む。ワイ

ナリー名のロリアンはフランス語で“東洋”を意味し、勝沼のワインが西洋に劣らぬ高水準となることを目指している。

日本で最も権威のある日本ワインコンクールで二度金賞を受賞。世界最大のワインコンクール

【Decanter World Wine Awards2021】において、「ロリアン勝沼甲州2019」が国内最高得点・最高賞となるプラチナを受賞するなど、世界からも高く評価されている。また、「甲州 Vigne de Nakagawa」がG7広島サミットのランチワーキングで提供され、文字通り日本を代表するワイナリーである。

ワイン醸造時に出る搾りカスカからブランデーを蒸留するなど、SDGsの取組みも行っている。



本社ワイナリー



勝沼の自家農園

甲州樽発酵



白(辛口)
720ml 4,400円(税込)

樽で発酵後、7カ月のシュール・リーを行い、白桃を思わせる甘い香りとのバランスの良い樽香が特徴。酸味が口中に広がるふくよかなワインに仕上がっており、天ぷらや寿司、焼き魚など和食全般によく合う。

甲州 Vigne de Nakagawa



白(辛口)
750ml 3,850円(税込)

笛吹市一宮町末木の名人、中川君春氏が丹精込めた甲州を限定醸造。G7広島サミットでも供された逸品。フレッシュな柑橘と白い花を連想させる甘い香りにさわやかな酸と甲州特有の心地良い苦みの1本

勝沼甲州



白(辛口)
720ml 3,300円(税込)

海外での受賞歴も多数ある白百合醸造のフラッグシップワイン。幾重にも折り重なって広がる柑橘の香りに柔らかな酸味。海外のワインにはない独特な旨味を感じられる。

内田葡萄焼酒(樽熟成甲州5年)



日本ブランデー
200ml 5,500円

イタリア製の蒸留機で造られた蒸留酒。イタリアではグラッパと呼ばれる。飲み口が柔らかく、爽やかな香りが口いっぱいに広がる。

三重奏(トリオ)



赤(辛口)
720ml 5,500円(税込)

選び抜いたブドウ3種(マスカット・ベリーA、ブチ・ヴェルド、メルロー)をそれぞれオーグ樽で熟成させブレンド。果実味と程良い酸味、心地良いタンニンが特徴的なワイン

山梨ベリーA



赤(辛口)
720ml 2,640円(税込)

峡東地区で収穫した選りすぐりのマスカット・ベリーAを丁寧に醸造。いちごやラズベリーなどベリーの香り、華やかな風味と鮮やかな赤色が特徴の口当たりが良い1本

お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
右記HPのお問合せページからご連絡ください。

白百合醸造株式会社

〒409-1315 山梨県甲州市勝沼町等々力878-2

TEL 0553-44-3131

HP <https://shirayuriwine.com/>



岩崎ワイナリー

『地元農家と共に歩む老舗ワイナリー』

日本を代表するブドウ種「甲州」発祥の地「岩崎」に構える歴史あるワイナリー。昭和十六年頃、地元一三〇軒の農家が設立した共同醸造所が起源となっている。この土地をよく知り、代々続く農家の方々が丹精込めて育てたブドウを使い、山梨の風土を感じることでできるワインを醸造する。

設立当時、いち早く近代的な醸造施設を用いてワインを造り始めたことから「本格醸造のホンジョーワイン」と呼ばれるようになり、ワインにもその名を使用する。

現在も伝統的な技法を大切にしながら最新の機器や技術を取り入れるなど、伝統と現代技術を融合させた醸造手法を取っている。国や県が開催する品評会で高い

評価を獲得し、日本ワインコンクールでも、数多く入賞するワイナリーでありながら、「日常生活の中で、多くの人に長く愛され、親しみやすいワイナリーでありたい」と代表は語る。ワイナリーでは試飲のほか、見学も受付けており、歴史を刻んだ熟成大樽を間近で見ることができ。



本社ワイナリー看板



昭和19年製造の5,000ℓ入る醸造大樽

シャトー・ホンジョー
フィールド・ブレンド 赤

赤 (辛口)
720ml 6,600円 (税込)

自家農園で、混植栽培する欧州系黒ブドウを収穫後に1つのタンクで混醸。その信条は一貫して「様々な品種のハーモニーによって、祝地区のテロワールを表現すること」にある。調和の取れた酸とタンニンを備え、あらゆる要素が余韻で調和する。

ホンジョー マスカット・ベリー A
勝沼 樽熟成

赤 (辛口)
720ml 2,420円 (税込)

勝沼産のマスカット・ベリー Aのみを使用。発酵後にはアメリカンオークとフレンチオークで熟成させ、ブレンドする。マスカット・ベリー Aの甘い香りを敢えて強調し、樽熟成によってワインにスパイシーで落ち着いた印象を与え、日本特有の調味料である醤油との相性を高めている。

シャトー・ホンジョー マスカット・ベリー A
クラレット 花火見や

赤 (辛口)
720ml 2,420円 (税込)

マスカット・ベリー Aを使用し、直接圧縮法で造ったワインを樽で2年間熟成。開栓時は樽のロースト香、時が経つとともにいちごやブルーベリーのような甘い香りが広がるように、香りの変化も楽しめる。

シャトー・ホンジョー 甲州 雫



白 (極甘口)
360ml 1,980円 (税込)

晩熟させた甲州から厳選収穫したのものを使用。ブドウ果汁を独自の技法で凝縮させた後に発酵させた甘口白ワイン。クセのないすっきりとした甘みと爽やかな酸味が特徴

ホンジョー 甲州ドライ大樽貯蔵



白 (辛口)
720ml 1,870円 (税込)

甲州ブドウの一番搾りを使用し発酵させた後、昭和19年製造の大樽で数ヶ月熟成し落し上げた唯一無二の甲州白ワイン。優しい口当たりでピュアな果実味があり、余韻には旨味が広がる。

シャトー・ホンジョー 甲州かもし
アンティーク2021

オレンジ (辛口)
720ml 2,970円 (税込)

勝沼の先人が行っていた伝統的な「醸し」を踏襲しつつ、現代技術をアレンジして造ったオレンジワイン。緻密な酸と心地よい渋みが味わいに立体感を与える。

お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
まずは右記の電話番号あてお掛けください。

岩崎醸造株式会社

〒409-1313 山梨県甲州市勝沼町下岩崎957

営業時間 8:30 ~ 17:00 (不定休)

TEL 0553-44-0020 HP <https://www.iwasaki-jozo.com>



スズランワイナリー

『葡萄酒ではなくワインを造る』

江戸中期より日本酒の製造にたずさわり、関東中部において屈指の生産量を誇っていた蔵元を起源とするワイナリー。明治の中頃、ドイツ人技師のもとワイン造りに取り組み、明治三八年には国産初の本格的スパークリングワインで宮内省陸軍御用達となる「九重

シャンパン」を造るに至った。

葡萄酒ではなく、本格的なワインを造ることにこだわり、扱うブドウはメルロー、プチベルト、カベルネ・ソービニオン、シャルドネ、シラーなど、ヨーロッパ系品種を主としている。

ブドウ作りがワイン造りの基本と考え、平成一六年に農業法人を設立。使用するブドウはすべて山梨県内五カ所にある自家農園で栽培しており、栽培方法もヨーロッパ系品種に合うよう、垣根栽培を取り入れている。「いいブドウからしかいいワインはできない」と、質の良いブドウを求め、新品種の研究開発にも取り組む。

また、ワイナリーには珍しく、山梨県産米を活用した「どぶろく」の製造も行っている。

創業 文政元年

スズラン酒造工業有限会社

葡萄酒醸造場

設立 明治38年

本社ワイナリー看板



自家農園で収穫目前のシラー種

シャルドネ2023



白 (辛口)
720ml 2,750円 (税込)

スッキリしたさわやかな口当たりで、充実した濃厚な果実味に芳醇な香りが楽しめ、フルーティな味わいに仕上げている。爽やかで上品な酸味も楽しめる辛口白ワイン

Merlot 2020



赤 (辛口)
720ml 2,750円 (税込)

2019年産のメルロー単一ワイン。ふくよかで濃厚な果実味と滑らかなタンニンが特徴的で落ち着いた酸のバランスも良く、芳醇な香りが広がる。華やかで女王メルローの品格を感じる1本

北野呂ピノ・ノワール



赤 (辛口)
750ml 2,619円 (税込)

ワイナリー周辺にある自家農園で栽培したピノ・ノワールだけを使用した2020年産のピノ・ノワール。若さが溢れるピノ・ノワールのフレッシュな果実味をお楽しみいただける1本

甲州樽2022



白 (辛口)
720ml 2,750円 (税込)

今や世界に知られている日本の白ワインの代表格ともいえる甲州ぶどうの早出し樽ワイン。契約農園産甲州のすっきりとキレのある果実味が短期樽熟成で落ち着いた奥深い味わいへと変化している。

Schonburger



白 (甘口)
720ml 2,200円 (税込)

ドイツ系品種シェンブルガーは非常に芳醇で甘い香りが特徴。食用として珍重されていたほど果実味が豊かで、飲みごたえがある1本

Cabernet Sauvignon 2021



赤 (辛口)
720ml 2,750円 (税込)

カベルネ・ソービニオンだけを原料にし、こだわり抜いた至極の1本。充実した厚みのある果実味に、バランスのよいタンニンと酸が溶け込む奥行きのある味わいが特徴。瓶熟成し丸みを帯びたボディが心地よく広がる。

お取扱を希望される場合

1ケース (12本、混載可) からお取扱可能です。
右記HPのお問合せページからご連絡ください。

スズラン酒造工業有限会社

〒405-0059 山梨県笛吹市一宮町上矢作866番

TEL 0553-47-0221

HP <http://www.suzuran-w.co.jp/>

矢作ワイナリー

『安心安全、無添加ワインへのこだわり』

大正三年、稲作の傍ら行っていたブドウ栽培を本格化し、あわせてワインの醸造を開始したワイナリー。昭和四三年に社名を矢作洋酒に改め、ワイン醸造業に取り組んでいる。

約二ヘクタールの自家農園では、環境に配慮し、除草剤や化学肥料を一切使わず、ブドウの搾りカスや種をまぜ有機肥料だけを使用

い、環境を守ることを目的に土壌にこだわった安全な栽培を行っている。そのため、草との闘いに追われ、また、通常の農園より収穫量が約三分の一程度にとどまることもある。

安全にこだわり自然に近い環境で栽培するからこそ、収穫できるブドウは自然の力を存分に取込んだ樹生の強い果樹となり、味わいが深く、風土を感じるワインを造ることができている。

原料のブドウはもちろん、醸造工程やろ過にもこだわる。代表銘柄「甲斐國一宮」は酸化防止剤などを使わず、天然のミネラル成分が味わえる無添加ワインに仕上げている。美味しいだけでなく安心安全にこだわったワイナリーである。



本社ワイナリー



ワイナリーの看板

無添加ワイン 甲斐國一宮 白 辛口



白(辛口)
720ml 1,910円(税込)

無添加ワインのシリーズに新たに加わった辛口の白ワイン。自社農園と契約栽培で丹念に育てた甲州種ブドウ100%のフルーティでドライな味わい。和食全般に合わせやすいテイスト

無添加ワイン 甲斐國一宮 白



白(甘口)
720ml 1,910円(税込)

甲州種100%のやや甘口の白ワイン。上品なアロマとフレッシュで喉切れのよい飲み口は和食の繊細な味わいにマッチ。酸化防止剤無添加のため、時に葡萄由来のピンク色、時にオレンジワインよりも色濃くなる。無添加ゆえに収穫年度によっても味わいが顕著に現れ、毎年楽しめる自然派ワイン

甲州新酒 山梨県産ブドウ使用 白



白(甘口)
720ml 1,910円(税込)

甲州種100%で醸造して毎年11月に瓶詰めする新酒ワイン。フルーティでマイルドなやや甘口のワインだが、スッキリとしたのど越しで爽やかな飲み口はテーブルワインとして多彩な料理にマッチする。よく冷やして飲むとより楽しめる1本

甲州浅間



白(甘口)
720ml 2,100円(税込)

自家農園と契約栽培の甲州種100%で醸造し、数年間の程よい熟成を重ね落ち着いた味わいのやや甘口の白ワイン

無添加ワイン 甲斐國一宮 赤



赤(甘口)
720ml 1,910円(税込)

渋みを抑えややエキス分を高めにしたライトボディ。赤ワインではタブー視されている極冷えにしてもしっかりと濃厚感の飲み応えがあり、和洋中なんでも楽しめる1本

無添加ワイン 甲斐國一宮 赤 辛口



赤(辛口)
720ml 1,910円(税込)

マスカット・ベリーA種100%の辛口赤ワイン。ライトボディながら飲みごたえをそのまま残したスムーズテイストの商品。幅広いマリナーージュで和洋中なんでも楽しめる1本

お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
右記HPのお問合せページからご連絡ください。

矢作洋酒株式会社

〒405-0059 山梨県笛吹市一宮町上矢作606番

TEL 0553-47-5911

HP <http://www.yahagi-wine.co.jp/>



東農洋酒

『武骨な野生派ワイン』

一宮町の農家が自分たちで楽しむワインを造るため設立した醸造所が起源のワイナリー。昭和三八年に法人化し、平成二年から現在の日川地区に醸造所を構える。ブドウはすべて県内産でそのほとんどが峡東地区で栽培されたものを使用する。



本社ワイナリー看板



ワイナリーのロゴマーク

破砕するワイナリーが多いが、昔ながらに足踏みで一粒一粒を丁寧に圧縮する。そのため、ブドウが持つ野性的で自然な味わいをワインに引き出している。

また、ヨーロッパでは素晴らしいワインの証として認識されている「酒石」や「澱」をあえて取り出さず、ワイン本来の味わいを感じることが出来る魅力の一つとしている。

発端が自分たちで栽培したブドウを仲間と楽しむために作ったワイナリーであることから、気軽に楽しめるワインであることにこだわっている。どのワインもシチュエーションや料理に縛られることなく、気軽に楽しめる。そのほか、オリジナルラベルで自分専用の一本を造ることもできる。

飯島さんちのベリー A



赤（辛口）
720ml 1,925円（税込）

山梨市の農家の飯島さんが栽培する日本固有のマスカット・ベリー A で造った赤ワイン。酸化防止剤無添加のため、ストレートにブドウの味わいが楽しめる。

No.8

赤（辛口）
720ml 2,970円（税込）

笛吹市御坂町で有機栽培したマスカット・ベリー A を酸化防止剤無添加・無補糖で仕込み、無濾過・生詰めした果実味豊かで軽やかな赤ワイン



ヤマソーヴィニオン&メルロ 2023



赤（辛口）
720ml 2,365円（税込）

日本固有のヤマソーピニオンとメルローを混醸した赤ワイン。パワフルなフルボディで飲まれることが多い品種を辛口で爽やかな新種で飲める一本

No.8樽

赤（辛口）
720ml 3,300円（税込）

笛吹市御坂町で有機栽培したマスカット・ベリー A を酸化防止剤無添加・無補糖で仕込んだ後、約1年の樽熟成を経て無濾過・生詰めした風味豊かな赤ワイン



甲州街道栗原宿産マスカットベリー A



赤（辛口）
720ml 1,925円（税込）

山梨市の甲州街道沿いで栽培するマスカット・ベリー A を酸化防止剤無添加で仕込み、加熱処理せずに瓶詰め。飲み口軽く感じてもしっかりしたボディな味わいが楽しめる。

ペトリコールMBA

赤（辛口）
720ml 2,640円（税込）

山梨市で栽培したマスカット・ベリー A を酸化防止剤無添加で仕込み、無濾過・生詰めしたチャリングな味わいの赤ワイン



お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
以下のメールアドレスへご連絡ください。
e-mail sunriver@fruits.jp

東農洋酒株式会社

〒405-0024 山梨県山梨市歌田66

TEL 0553-22-5681

HP <https://facebook.com/kazuhiro.takusagawa>



ドメーヌヒデ

『月に従い自然につくる 真の日本ワイン』

元プロダイバーの醸造家が平成二四年に構えたワイナリー。「美しい日本ワインを造る」という思いから、全国四六カ所を調べ、ブドウにとって最も良い土地として南アルプス市を選定し、醸造を開始。同地は「月夜にも灼ける」と言われるほど日照りがあり、降水量も少ないためブドウの栽培に

最適な場所となっている。

扱うブドウは主にマスカット・ベリーAでほかに甲州、メルロー、ピノワールなど、自家農園を含め、すべて地元南アルプス市産である。化学農薬や化学肥料、除草剤を使用せず、自然の力を大切にしていく。また、元プロダイバーとしての経験から月の引力による潮の満ち引きを栽培に取り入れ、月齢に合わせた収穫と醸造を基本としている。

「ひとつひとつの畑からワインを生む」「月に従い自然につくる」「ブドウに頑張らせない」というポリシーを掲げ、野生酵母でじっくり醸造している。土地からブドウ、醸造まですべてこだわり、特別な日に特別な方と楽しめるワインを造っている。



本社ワイナリー看板



樽熟成中のワイン

愛してる

赤（辛口）
750ml 3,850円（税込）

月の力を借り、満月に収穫し新月日に蔵入れ。果実のフレッシュさと、果皮の複雑さが特徴



マシュマロネーロ

発泡ロゼ（辛口）
750ml 3,630円（税込）

マスカット・ベリーAの親「マスカットハンブルグ」と甲州三尺、ゴールドフィンガーの交配品種である「マシュマロネーロ」を使った1本。優しい柑橘と綿菓子のような香り、口当たりのよいほろ苦さが特徴



ジャポニカ甲州アパッシメントオレンジ

オレンジ（辛口）
750ml 23,100円（税込）

30日陰干しして、黄金色になった甲州を使用。これまでにない日本ブドウの香ばしさと後をひく旨味が特徴。干した洋ナシの旨味、クルミやシイタケの香り、そして骨格のある酸味が広がる。



ホシワイン

赤（辛口）
750ml 18,700円（税込）

マスカット・ベリーAを標高550mにある専用干し小屋で3ヵ月間陰干しして醸造したワイン。日本では稀有のアマローネ製法を採用しており、日本ワインの概念を変えるワイン。ダークチョコレートととあんずの味わいが特徴



Art Label

赤（辛口）
750ml 5,060円（税込）

ブルゴーニュ地方の上質なワインを想わせる、マスカット・ベリーAのひとときエレガントなミディアムボディの赤ワイン



Vegan

赤（辛口）
750ml 8,030円（税込）

手摘み収穫したマスカット・ベリーAを使用。自然のアルコール感がDNAに溶け込み、かすかに焼きリンゴの余韻が続く。ほのかなベリーと優しいマロンの香りが特徴



お取扱を希望される場合

お取扱店を通して対応させていただきます。
詳細は右記HPをご覧ください。

株式会社ショーブル

〒400-0306 山梨県南アルプス市小笠原436-1

TEL 055-244-6485

HP <https://www.domainehide.com/>



常滑ワイナリーネイバーフツド

『オレゴンで見た幸せな光景を日本に再現』

令和元年に創業した新しいワイナリー。日本のワイン造りでは珍しい温暖な太平洋側の地で、以前から取り組んでいた、いちごの栽培ノウハウを活かし、シャルドネ、ピノノワール、ピノブランなどの品種を栽培する。常滑焼で有名な地の土で作るブド

ウは酸が強く、旨味が十分にありますが特徴となっている。

米国オレゴン州のポートランドにあるワイナリー「キンググエステート」の光景を常滑に再現したいという創業時の想いから、オレゴンのワイン造りやカルチャーをもとに、「カジュアルに楽しむワイン」をコンセプトにしている。どのワインも熟成期間を三カ月ほどにし、口あたりや鼻から抜ける香りにこだわる。フレッシュに仕上げることで、誰でも気軽に飲めるワインとなっている。



醸造所



自家農園

常滑ピノブラン2023



白 (辛口)
750ml 3,850円 (税込)

青リンゴや梨、グレープフルーツなどの柑橘類のような香り。テクチャーに果実のジュース感があって飲み飽きないストレートなスタイルながら、多角的な爽やかなワイン

カベルネソーヴィニオン2018



赤 (辛口)
750ml 3,300円 (税込)

カシスを感じるフレーバー。カベルネらしい渋みとコクを十分に感じる味でありながら、2年寝かせたことによる「まろやかさ」も兼ね備えた味わい。

常滑ピノノワール2023



赤 (辛口)
750ml 4,180円 (税込)

常滑で栽培したピノノワールを使用。ベリー系のフレーバー、さらにバニラやチョコレートのニュアンス。上品でエレガントな香り。旨味をしっかりと持つ上に、キレがあり、飲みやすい。「穏やかな赤」とも評される味わい。

ルビーチューズデー(ロゼ)



ロゼ (辛口)
750ml 3,850円 (税込)

愛知県大府産シャルドネ&神戸産カベルネ・ソービニオンのブレンドロゼ。穏やかなカベルネと華やかでトロピカルな大府シャルドネを掛け合わせ、リンゴやバナナのようなフルーティーなフレーバー。味は酸味と果実味のあるスッキリとした後味

常滑メルローロゼ2023



ロゼ (辛口)
750ml 4,180円 (税込)

濃厚なメルロー種をロゼに。そのため、果実味や旨味がしっかりとしたロゼに仕上がっており、味の濃い料理にも合わせやすく、出汁系の食事にもマッチする。

シャルドネ(大府)オレンジワイン2022



オレンジ (辛口)
750ml 3,850円 (税込)

大府市の自家農園で栽培したシャルドネを使用。フルーティーなシャルドネをオレンジワインにすることで、飲みやすくスッキリとした仕上がり。クリアなその味わいはナチュラルワインと言ってもいいほど、自然に近い味わい。よく冷やして飲むと、一層美味しい。

お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
以下のHPよりご注文ください。

HP <https://www.veraison.info>

株式会社ヴェレゾン

〒479-0003 愛知県常滑市金山上白田130

TEL 0569-47-9478

HP <https://tokonamewinery.jp>



長良天然ワイン醸造

『蔵付き酵母の働きで自然に発酵させたワイン』

昭和のはじめに、岐阜城を望む長良川の扇状地に創業した老舗のワイナリー。同地は水はけがよい砂地であることから、ブドウの栽培が盛んであり、そこで取れたブドウからワインを造っている。

創業当時から目指すワインは、

ブドウ本来の香りが立ち、果実をそのまま感じることができ、気軽に普段から楽しめるワイン。現在も変わらない。

そのため、ブドウは自家農園や契約農家の有機栽培のものを、天保年間に建てた蔵の中に住み着く天然酵母とともにゆっくり発酵させ、酸化防止剤の亜硫酸塩も加えず醸造する。醸造工程においても、発酵タンクの温度調整は、冷水の入ったガラス瓶を入れ、タンクの外側に水をかけるなど手作業にこだわり、瓶詰めも手作業で行う。自然を大切にストレスの少ないワイン造りを行っており、昔ながらの日本のワインが楽しめる。



ワイナリー近く岐阜城を望む扇状地に広がるブドウ畑



自家農園のブドウ

Le Bois (ル・ボワ) 白甘口



白 (甘口)
720ml 1,180円 (税込)

デラウェアを使用。メロンのような香り。バランスの良いやや甘口で、酸味と甘みのバランスが丁度よく、ブドウ本来の香りが強く残り、とてもフルーティーな仕上がりがり。

Le Bois (ル・ボワ) 白辛口



白 (辛口)
720ml 1,180円 (税込)

デラウェアを使用。柑橘系の香り。口当たりは柔らかく、酸と渋みが調和し、辛口のドライな仕上がりがり。

Le Bois (ル・ボワ) 赤中辛



赤 (中辛口)
720ml 1,250円 (税込)

マスカット・ベリー Aを使用。プラムのような香り。なめらかでタンニンも感じられ渋みとフルーティーさが調和している。アルコールのボリューム感があり、バランスのよいしっかりとしたボディで、食事に合わせやすい。

Le Bois (ル・ボワ) 赤甘口



赤 (甘口)
720ml 1,300円 (税込)

コンコードを使用。酸味が少なく、ブドウの甘みが感じられ、食前酒などに最適

Le Bois (ル・ボワ) 赤辛口



赤 (辛口)
720ml 2,150円 (税込)

メルローを使用。タンニンの渋みは抑えられており、上品で深みのある味わい。

Le Bois (ル・ボワ) ロゼ



ロゼ (辛口)
720ml 1,180円 (税込)

糖度の高いマスカット・ベリー Aとデラウェアを使用、軽くて優しい味わい。

お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
右記連絡先の電話かFAXにてご注文ください。

長良天然ワイン醸造

〒502-0012 岐阜県岐阜市長良志段見106

TEL 058-232-4750

FAX 058-232-5502

白山ワイナリー

『白山・経ヶ岳山麓の豊かな自然の中で生まれる』

平成一二年に福井県唯一のワイナリーとして創業。奥越前と呼ばれる大野市の白山・経ヶ岳山麓から段丘上に広がる緑豊かな自然の地において、自家農園で栽培したブドウからワイン造りを行っている。

山ぶどうを使ったワイン造りの特徴としており、山ぶどうの自生種や交配品種である「小公子」、「ヤマソービニオン」、「ヤマブラン」を用いた、酸味と果

実味のバランスのとれたワインを生み出している。

山ぶどうは、雌雄別々で果実が小さく収穫量も少ないため大変希少で、搾汁すると酸味は強いが鮮やかな濃い紫の果汁となる。日本古来の山ぶどうから、「日本人が造る、日本人の食事に合う、日本人の為に日本のワイン」をコンセプトにワイン造りに取り組んでいる。

山ぶどうとカベルネソービニオンの交配品種を使った「Andosols ヤマソーヴィニオン」は、「フェミニナリーズ世界ワインコンクール」において、二度金賞を受賞するなど国内外で高い評価を得ている。



本社ワイナリー



山ぶどう

白山やまぶどうワイン樽 2020



赤 (辛口)
750ml 8,800円 (税込)

力強い酸味がだんだんと柔らかくなる過程が楽しみな1品。山ぶどうの魅力を活分に味わえる。酸味が強くて飲むには早いため、じっくりセラーで保存、飲み頃は、収穫年から5年経った頃

Andosols ヤマソーヴィニオン



赤 (辛口)
750ml 4,250円 (税込)

ヤマソービニオンは、日本山ぶどうとカベルネソービニオンの交配品種で、両方の特長を合わせもった日本生まれのブドウ。ふくよかな果実味、程よい渋さとお爽やかな酸味が調和。「フェミニナリーズ世界ワインコンクール」金賞受賞

シュール・リー樽



白 (辛口)
750ml 4,250円 (税込)

樽の中で酵母の澱などと一緒にかき混ぜて醸造する「シュール・リー」という製造方法で造ったワイン。「甲州」ブドウと自家農園で栽培する山ぶどう交配種「ヤマブラン」を原料とし、味わいと香りに深みのあるワイン

dandan ルージュ



赤 (辛口)
750ml 2,250円 (税込)

渋みが少なく、軽い味わい。和洋中いろいろなお料理に合い、越前大野の特産品である「里芋」を使った「田楽」、「煮っころがし」や福井県の郷土料理「へしこ」(魚の糠漬け)と合わせても美味しい。

dandan ロゼ



ロゼ (甘口)
750ml 2,250円 (税込)

フルーツキャンディーを思わせる甘い香りと、甘酸っぱい美味しさと、美しい色合いが特徴。ピザやフライドチキンとはとより、ピリ辛系のエスニック料理や、中華料理と合う。

dandan ブラン



白 (中口)
750ml 2,250円 (税込)

フルーティーでライトな口当たりでスッキリとして爽やかな飲み口。きのこを使ったクリームシチューやチキンカレー、魚介類のグラタンやチーズ焼きなどと相性がぴったり。冬は、国産レモンのスライスを入れたホットワインでも楽しめる。

お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
右記HPのお問合せページからご連絡ください。

株式会社白山やまぶどうワイン

〒912-0146 福井県大野市落合2-24

TEL 0779-67-7111

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



GRAPE SHIP

『有機栽培のブドウを使った無添加のナチュラルワイン』

雨が少なく日射時間と日射量が日本随一であることから、有数なブドウの生産地である倉敷市船穂町で、令和元年に誕生した新しいワイナリー。食用としても優れたブドウは実の中に甘味と香りが凝縮され、旨味が強いことが特徴。

全国的にも珍しく「ブドウの女王」とも称されるマスカット・オブ・アレキサンドリアを主原料としたワイン造りをしている。

元々シェフであったオーナーが、修行に訪れたフランスでナチュラルワインに感銘を受けたことがきっかけとなり、ワインの醸造を開始。そのため、ブドウは自家農園を中心に有機栽培とし、醸造には清澄剤や酸化防止剤を使用しない無添加ワインにこだわる。清澄剤や酸化防止剤を使用しないため、ワインに澱が残るが、味の深みが増し、ブドウ本来の旨味が楽しめるワインとなっている。また、「食卓の彩となるワインでありたい」という想いから、ラベルにもこだわりの多彩な色使いと趣あるイラストを使用している。



本社ワイナリー



自家農園

朱 2023



ロゼ (辛口)
750ml 3,080円 (税込)

有機農法で育てたマスカット・オブ・アレキサンドリアとシラーを使用。ベリー系のアロマの中にマスカットやかりん、イチジクのような香りでドライな軽い口あたりが特徴

颯 2021



白 (辛口)
750ml 3,300円 (税込)

有機農法で育てたマスカット・オブ・アレキサンドリア、マルサンヌ、ソービニオンブラン、シュナンブランを使用。マスカットの芳香と爽やかなハーブやトロピカルフルーツの香りが特徴。口に含むとグレープフルーツの香りや苦みを感じることができる。山菜や海の幸によく合うワイン

mellow 2022



白泡 (辛口)
750ml 2,750円 (税込)

有機農法で育てたマスカット・オブ・アレキサンドリアだけを使用。グラスに注ぐとレモンや青リンゴのような芳醇で爽やかな香りとマスカットやカリンのような甘い香りが広がる。すっきりとした酸と微発泡で、さっぱりとした飲み口が特徴

mellow 2022 ブルーラベル



白泡 (辛口)
750ml 2,750円 (税込)

時期をずらして収穫したマスカット・オブ・アレキサンドリアを使用。最初はレモンやライム、パッションフルーツの香りだが、時間が経つと樽由来のバニラ香をほんのりと感じることができる。しっかりとした酸と優しい泡を楽しむことができる爽やかなワイン

いちえ 2022



赤 (辛口)
750ml 3,850円 (税込)

有機農法で育てたグルナッシを使用。いちごやラズベリー、ドライハーブの香りが特徴で、ベリーやマスカットの味わいと酸味とタンニンのバランスが良く深い味わいが特徴

Okie-dokie 2021



白 (辛口)
750ml 3,520円 (税込)

ジュナンブラン、ソービニオン、マルサンヌを使用。初めは青リンゴやミントの清涼感がある香りで、グラスに注ぐとバニラやバタートーストのような甘く香ばしい香りへと変化する。爽やかな酸味でソフトな口当たりが特徴

お取扱を希望される場合

取扱店を通じてご対応させていただきます。
右記HPのお問合せページからご連絡ください。

GRAPE SHIP株式会社

〒710-0261 岡山県倉敷市船穂町船穂7153-1

TEL 086-527-9747

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



ふなおワイナリー

『良質なマスカットにこだわったワイン』

降水量が少なく、水はけのよい土壌と農家の方が長年に培った技術により、高品質なマスカットが栽培されることで有名な倉敷市船穂町で、平成一六年に誕生したワイナリー。「ブドウの女王」とも称されるマスカット・オブ・アレキサンドリアを主原料とし、生食と同様に手を掛けて栽培されたものを使う。ブドウが持つ品のある美味しさや爽麗な香りが飲む方に伝わるよう、

一つひとつの工程に惜しみなく手をかける。

また、地域ならではの赤ワイン造りにも取り組んでおり、高梁川流域だけに自生し、絶滅危惧種に指定される「シガラブドウ」をマスカットと交配させ、ブドウの品種開発にも挑戦している。

ワイナリーは倉敷市が一望できる愛宕山の高台にあり、豊かな自然の中でワインを楽しむことができる。また、マスカット農園も併設しており、時期によっては収穫体験を楽しむことができるほか、倉敷駅近くの美観地区にも直営店を設けており、そこでもワインの購入や試飲が楽しめる。



本社ワイナリー



自家農園のマスカット・オブ・アレキサンドリア

マスカット・オブ・アレキサンドリア
【やや甘口】

白 (やや甘口)
750ml 3,680円 (税込)

クレオパトラも愛したといわれるマスカット・オブ・アレキサンドリアの芳醇な香りと上品な甘さが特徴。高品質なブドウをフルボトル1本につき2房以上搾汁して醸造

FUNAO MADE MUSCAT BAILEY A
【赤樽熟成】

赤 (辛口)
750ml 3,570円 (税込)

ブドウの味わいと樽香の余韻が特徴。マスカット・ベリーAの芳醇な香りと甘酸っぱさを楽しめるワイン(オーク樽熟成期間9ヵ月)

マスカット・オブ・アレキサンドリア
【やや辛口】

白 (やや辛口)
750ml 3,680円 (税込)

シルキーな喉越しで、飲んだ後に続く深みのある余韻が特徴。高品質なブドウだからこそできる珠玉のワイン

マスカット・ベリーA
ブラッシュ

ロゼ
750ml 3,240円 (税込)

ブラッシュの語源「顔を赤らめる」をテーマにほんのり色づくように醸造。さわやかな香りとほんのりとした甘酸っぱさが特徴のワイン

マスカット・オブ・アレキサンドリア
【特辛】

白 (特醸辛口)
750ml 5,660円 (税込)

オリの上で5ヵ月間熟成するシュール・リー製法で味わいのある辛口に仕上げたワイン。芳醇な香りと上品な味わいを持つワイナリーを代表する1本

マスカット・オブ・アレキサンドリア
【スパークリングワイン】

白泡 (やや甘口)
750ml 4,400円 (税込)

口に含んだ瞬間にマスカットのアロマが弾け、シャープで清涼感のある心地よい泡が特徴のスパークリングワイン



お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。右記HPよりご注文ください。フルボトル12本以上購入の場合は、送料無料となります。

ふなおワイナリー有限公司

〒710-0262 岡山県倉敷市船穂町水江611-2

TEL 086-552-9789

HP <https://www.funaowinery.com/>



福山わいん工房

『日本初のスパークリングワイン専門ワイナリー』

日本初となるスパークリングワイン専門のワイナリー。JR福山駅近くの商店街にあり、訪れやすい都市型ワイナリーとして知られている。

瀬戸内の温暖な気候に恵まれた福山市は昔からブドウ栽培が盛んな地域であり、マスカット・ベリーAは特産品として有名。

自家農園や近隣の農家が育てたマスカット・ベリーAを中心に、ワインに最適なものを厳選して使用している。

フランスシャンパーニュ地方のレストランでシェフとして働いていた頃にワイン造りを学んだ経験から、シャンパーニュの伝統的な製法にこだわる。ブドウ搾汁から、二回にわたる発酵、澱取りまですべて手作業で行っており、手間を掛けることでスパークリングワイン特有の繊細な泡や深い味わいを生み出している。また、シェフとしての経験をもとにマリアージュを大切にしており、料理との相性を意識してワイン造りを行っている。



本社ワイナリー



瓶発酵中のワイン

Cuvée Rose 2021



ロゼ (辛口)
750ml 3,080円 (税込)

福山市蔵王町と瀬戸町のマスカット・ベリーAを使用。除梗、破砕は行わず全房で果汁を搾り、瓶内二次発酵であえて澱を残して瓶詰。繊細な泡立ちが特徴で、若いうちはフレッシュな甘いベリーAの香りがあり、熟成が進むにつれ、落ち着いたニュアンスを感じることができる。

Peu a peu 2021



ロゼ (辛口)
750ml 2,530円 (税込)

福山市産のマスカット・ベリーAを使用。樹齢の長い古木のため、ブドウの滋味深さが残る味わいが特徴。口当りは軽やかで、肉、魚介、野菜問わず、いろいろな料理に合う一本

ベリーベリーベリー 2021 (6本セット)



ロゼ (辛口)
200ml × 6本 4,620円 (税込)

福山市産のマスカット・ベリーAを使用。低温にて一次発酵させた後、小瓶内で短期間(1ヵ月)の二次発酵を行った微発泡にこりワイン。柔らかい泡とほんのり香るいちごの香りが特徴。魚介が野菜の料理とのマリアージュがおすすめであるが、肉料理でも軽めの味付けであれば良く合う。手で開けることができるキャップを使用しているため、屋外でも楽しめる。

PON FRAIS CHIC brut 2023



ロゼ (辛口)
750ml 3,080円 (税込)

福山市産のマスカット・ベリーAを使用したにこり微発泡ワイン。いちごのような甘い香りとおロゼの淡い色が特徴。エスニックなどのスパイシーな料理や豚肉を使ったパテやテリーヌに良く合う一本

お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
右記HPからご注文、またはメールアドレスあてご連絡ください。

株式会社enivrant

〒720-0812 広島県福山市霞町1丁目7-6

e-mail contact@enivrant.co.jp

HP <http://www.enivrant.co.jp/vindefukuyama/>



石見ワイナリー

『日本の国立公園内にある唯一のワイナリー』

平成三〇年に創業した日本唯一の国立公園内醸造所。大山隠岐国立公園三瓶山に広がる四・七ヘクタールの自家農園でメルローやシャルドネ、山ぶどうなど五種類、約一万本を栽培している。三瓶山のふもとでブドウの栽培に適した標高と、ワインの

醸造に適した寒暖差に恵まれ、高品質なブドウを自ら作り、徹底した衛生管理もとでワイン造りを行っている。

「ワインの正統な味の追求」をコンセプトにブドウの品種ごとに醸造方法にこだわり、豊富なラインナップを提供している。

ブドウの風味を出来るだけ残せるよう濾過を少なくした結果、通常のワインより酒石を含んでいるが、熟成の過程を経ることによって形成されるもので、構成のしつかりとれたフルボデイのワインの証としても楽しめる。



本社ワイナリー



ブドウ畑

Sanbe 醸造wine 2022



赤 (辛口)
720ml 4,400円 (税込)

カベルネ・ソービニオンと山ぶどうを交配させて誕生した「北社の雫」を使用。山ぶどうの特徴的な濃い赤色と独特の香りのフルボデイ。もともと渋みの強い品種ではないものの、相応に渋みがある。

Pure Sanbe 北天の雫 オレンジ2022



オレンジ (辛口)
720ml 4,950円 (税込)

リースリングと山ぶどう「行者の水」を交配させて誕生した「北天の雫」を使用。白ワインのようなフルーティーな香りを感じながらも、赤ワイン独特の渋みなどの絶妙なバランス。昨年のもより、酸味がありすっきりとした味わい。

Riesling 2018/2019/2020



白
720ml 3,630円 (税込)

2018(辛口)、2019(甘口)、2020(やや甘口)。ドイツ原産の白ワイン用品種リースリングを使用。本来、甘口に仕上げるところ、2018年は辛口。2019、2020年は本場ドイツの仕込みで甘口。15℃前後で醸造し、桃のような味の搾汁液がフルーティーな香りながら、すっきりとした飲み口

Mina de prata vinho doce fruta

(やや甘口)
720ml 5,500円 (税込)

カベルネ・ソービニオンと山ぶどうを交配させて誕生した「北社の雫」とシャルドネを使用。マデイラワインの製法を意識して製造。そのため他の酒精強化ワインではあまり行わない加熱処理を数回行ってあり、他とは違う独特の風味



Pure Sanbe 北天の雫 2021

白 (辛口)
720ml 3,960円 (税込)

リースリングと山ぶどう「行者の水」を交配した品種「北天の雫」を使用。ラフランスのようなフルーティーな香りの中にもすっきりとした辛口の飲み口



Hiroaki Pure Sanbe Chardonnay

白 (辛口)
720ml 3,960円 (税込)

白ワインの女王シャルドネを使用。レモンのような柑橘系の香りで、フルーティーなすっきりとした飲み口



お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
以下のHPからご注文ください。
HP <https://store.iwami.wine>

石見ワイナリー株式会社

〒694-0222 島根県大田市三瓶町口1640-2
TEL 0854-83-9103
HP <https://iwami.wine>



安心院*小さなワイン工房

『ブドウ本来の旨味や繊細さを損なわない地ワイン』

農業を通じて地域を活性化しようと、有志によって立ち上げられた企業組合が「ツーリズムのまち宇佐・ハウスワイン特区」の第一号として、平成二二年からワイン醸造を開始したことで誕生したワイナリー。

宇佐市安心院町は「西日本一



バスケットプレスに使う道具(ワイン工房内)

のブドウ園地」と呼ばれるほど、ブドウの栽培が盛んな地域であり、盆地特有の寒暖差から良質なブドウの産地として知られている。その安心院産のブドウを100%使用した地ワインを造っている。

圧力を徐々に加えながら搾汁する手動の「バスケットプレス」を採用し、サイフォンの原理(重力を利用した方法)でゆっくりとワインを移動させるなど、できるだけストレスの少ない方法で醸造しており、安心院のブドウが持つ本来の旨味や繊細さを損なわないワイン造りが特徴となっている。



自家農園

シャルドネ「やま」2023



白(辛口)
720ml 2,750円(税込)

爽やかな酸とすっきりとした飲み口のワイン

ロゼ「あなぐま」2021



ロゼ(辛口)
720ml 1,980円(税込)

香りの良い5種類のブドウをさまざまな醸造方法でワインにし、ブレンドしている。いちごを思わせるチャーミングなワイン

キャンベルアーリー「ひよどり」2020



赤(辛口)
720ml 1,980円(税込)

華やかでフルーティーな香り。すっきり爽やかな飲み口。軽やかな風合いの中にブドウの「濃さ」も感じるワイン

デラウェアオレンジ2023



オレンジ(辛口)
720ml 1,980円(税込)

デラウェアを赤ワインと同じ方法で醸した無濾過、無清澄のオレンジワイン。普通の食事との相性も抜群

小公子「からす」2020



赤(辛口)
720ml 3,080円(税込)

山ぶどう交配品種「小公子」で造った、色が濃く、酸味、渋みが特徴的なワイン

マスカットベリーA「いのしし」2022



赤(辛口)
720ml 1,980円(税込)

ブラックチェリー、ベリー系の香り。すっきりした酸味が口を爽やかにする。飲む直前に少し冷やすとおいしいワイン

お取扱を希望される場合

1本からお取扱可能です。
右記のHPよりお問合せください。

企業組合百笑一喜

〒872-0841 大分県宇佐市安心院町矢畑487-1

TEL 0978-44-4244

HP <https://hyakusho-ikki.wixsite.com/chiisana-wine-koubou>





日本政策金融公庫

国民生活事業

発行

日本政策金融公庫 国民生活事業本部
顧客支援室

〒100-0004
東京都千代田区大手町1-9-4
大手町フィナンシャルシティ ノースタワー

日本公庫ダイレクト

日本公庫の様々なサービスが
利用できる会員
専用サイト

会員登録は
こちら！



LINE公式アカウント

経営の“プラス”になる情報や
サービスをLINEで
お届け

友だち追加は
こちら！

