

**「香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」にて  
「シャトー・メルシャン 長野シャルドネ アンウッデッド 2015」が  
ワインアワードで金賞およびベスト日本ワイントロフィーを獲得  
～ワインアワードで6品・フードアワードで10品が受賞～**

メルシャン株式会社（社長 横山清）は、10月に開催されたアジア最大級の国際ワインコンクール「香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」にて、「シャトー・メルシャン 長野シャルドネ アンウッデッド 2015」が、出品された日本ワインの中で最高評価を得たワインに贈られる「ベスト日本ワイントロフィー」を獲得しました。

上記ワインを含め、ワインアワードで6品、フードアワードで10品が受賞しました。

●「香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」について

- ・ ロンドンで40年以上にわたり開催されている世界的なコンクール「インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション (IWSC)」のパートナーシップのもと開催されている、アジア最大級の国際コンクールです。審査員のほとんどがアジア出身者やアジアを拠点に活動するメンバーで構成されています。成長市場として世界から注目を集めるアジアのワイン市場の声を、同コンクールを通じて世界へ紹介する役割も担っています。
- ・ 同コンクールで最も特徴的とも言えるのがアジア料理に合うワインを審査する「フードアワード」の部門で、「シンガポールチリクラブ」※1、「トートマンプラー（タイ風さつま揚げ）」、日本料理の「刺身」などの相性も評価の対象となっています。
- ・ 開催8回目となる2016年も世界各国から出品されており、「ワインアワード」で43品、「酒精強化ワインアワード」で1品、「スピリッツアワード」で30品、「食マッチアワード」で14品が金賞を受賞しました。



※1 カニを丸ごと一匹ゆで、トマトベースのスパイシーなソースをたっぷりつけたシンガポールの名物料理。

●金賞・ベスト日本ワイントロフィーを獲得した当社のワイン  
「シャトー・メルシャン 長野シャルドネ アンウッデッド 2015」

長野県北信地区のシャルドネを、樽を使用せず『アンウッデッド』※2に仕上げています。白桃を思わせるすがすがしい香り、柔らかな口当たりと優しい味わいが楽しめるワインです。

※2 アンウッデッド(Unwooded)とは、木樽を使わずワイン造りを行う事を意味し、発酵・育成は全てステンレスタンクで行っています。

今後も「シャトー・メルシャン」は、日本を代表するワイナリーとして、日本ワインのさらなる価値向上と国内外での認知拡大を目指した活動を続けていきます。

メルシャン株式会社は、ワイン事業スローガン「ワインのおいしい未来をつくる。」のもと、ワインのある豊かな時間を通じて、人と人とのつながりを楽しんでいただけるよう、さまざまな提案を続けていきます。

添付資料：受賞の概要・・・1枚

(本件お問い合わせ先)  
 キリン株式会社 コーポレートコミュニケーション部  
 東京都中野区中野4-10-2 中野セントラルパークサウス TEL 03-6837-7028  
 (お客様お問い合わせ先)  
 キリン株式会社 メルシャンお客様相談室 (フリーダイヤル) 0120-676-757  
 キリンホームページアドレス <http://www.kirin.co.jp>

## 受賞の概要

- ◆コンクール名 「香港インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション」  
(Hong Kong International Wine & Spirit Competition)
- ◆審査結果発表会場 「香港国際ワイン&スピリッツ・フェア」会場  
(香港国際コンベンション&エキシビション・センター)
- ◆審査期間 2016年10月上旬
- ◆結果発表 2016年11月10日(木)
- ◆当社受賞商品

### 【ワインアワード部門】

金賞	シャトー・メルシャン 長野シャルドネ アンウッデッド 2015(白) ★ベスト日本ワイントロフィー
銀賞	シャトー・メルシャン 甲州小樽仕込み 2015(白)
	シャトー・メルシャン 山梨甲州 2015(白)
銅賞	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA 2013(赤)
	シャトー・メルシャン 甲州淡紫 2015(白)
	日本のあわ 穂坂マスカット・ベリーA(ロゼ・スパークリング)

### 【フードアワード部門】

#### ▼「刺身」部門(Best Wine with Sashimi)

銅賞	日本のあわ 穂坂マスカット・ベリーA(ロゼ・スパークリング)
	日本のあわ 勝沼甲州(白・スパークリング)

#### ▼「うなぎのかば焼き」部門(Best Wine with Grilled Unagi(tare))

銀賞	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA セレクテッド・ヴィンヤーズ 2014(赤) <sup>※1</sup>
銅賞	シャトー・メルシャン 長野シャルドネ アンウッデッド 2015(白)

#### ▼「和牛鉄板焼き」部門(Best Wine with Wagyu Beef Teppan-Yaki)

銅賞	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA 2013(赤)
	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA セレクテッド・ヴィンヤーズ 2014(赤) <sup>※1</sup>
	日本のあわ 穂坂マスカット・ベリーA(ロゼ・スパークリング)
	日本のあわ 勝沼甲州(白・スパークリング)

#### ▼「チャーシュー」部門(Best Wine with Honey Glazed Char Siu)

銅賞	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA 2013(赤)
----	---------------------------------

#### ▼「マッシュルームとえんどう豆のカレー」部門(Best Wine with Mushroom & Pea Masala)

銅賞	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA 2013(赤)
----	---------------------------------

※1「シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA セレクテッド・ヴィンヤーズ 2014」…ワイナリー限定商品