

**「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 マリコ・ヴィンヤード ロゼ 2016」、「同 長野シャルドネ 2015」が
フードマッチング部門で金賞およびベストワイントロフィーを獲得
～ワインアワード部門で7品・フードマッチング部門で13品が受賞～**

メルシャン株式会社（社長 代野照幸）は、9月下旬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」のフードマッチング部門のうち、「鯛の塩焼き」部門で「シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ロゼ 2016」、「黄金エビの塩卵黄ソース」部門で「同 長野シャルドネ 2015」の2品が金賞およびベストワイントロフィーを受賞しました。上記ワインを含め、ワインアワード部門で7品、フードマッチング部門で13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長的とも言えるのがアジア料理に合うワインを審査する「フードマッチング」の部門で、「餃子（豚肉）」、「豚足のオイスターソース煮」、日本料理の「大トロ鮪」「野菜の天ぷら」などとの相性も評価の対象となっています。
- ・ 開催9回目となる2017年も世界各国から出品されており、「国・地域」部門で16品、「品種・スタイル」部門で18品、「スピリッツ」部門で15品、「食マッチ」部門で12品が金賞を受賞しました。



左：廣田 司 領事（在香港日本国総領事館）
右：藤野 勝久（メルシャン（株）シニア・ワインメーカー）

●フードマッチング部門で金賞・ベストワインを獲得した当社のワイン

「鯛の塩焼き」部門：「シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ロゼ 2016」

「梔子（マリコ）ヴィンヤード」で収穫されたシラー、メルロー、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨンなどを使用しています。さわやかな酸味と深みのある渋みがバランスよく融合した、本格的な辛口のロゼワインです。

「黄金エビの塩卵黄ソース」部門：「シャトー・メルシャン 長野シャルドネ 2015」

長野県で収穫されたシャルドネをオーク樽にて育成しました。爽やかな酸味とミネラル感が感じられた後、バターやハチミツのような濃厚な味わいが余韻として口中に広がるワインです。



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&エキシビジョン・センター)
- ◆審査期間 2017年9月25日(月)～29日(金)
- ◆結果発表 2017年11月9日(木)
- ◆当社受賞商品

【ワインアワード部門】

銀賞	シャトー・メルシャン 山梨甲州 2016 (白)
	シャトー・メルシャン 甲州グリ・ド・グリ 2015 (白)
銅賞	シャトー・メルシャン 岩崎甲州 2016 (白)
	シャトー・メルシャン 長野シャルドネ 2015 (白)
	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ロゼ 2016 (ロゼ)
	シャトー・メルシャン アンサンブル ももいろ 2015 (ロゼ)
	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA 2014 (赤)

【フードマッチング部門】

▼「黄金エビの塩卵黄ソース」部門 (Best Wine with Golden Prawns in Salted Egg Yolk)

金賞	シャトー・メルシャン 長野シャルドネ 2015 (白) ★ベストワイントロフィー
銀賞	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ロゼ 2016 (ロゼ)
	シャトー・メルシャン アンサンブル ももいろ 2015 (ロゼ)

▼「鯛の塩焼き」部門 (Best Wine with Japanese Sea-Salt Grilled Red Snapper)

金賞	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ロゼ 2016 (ロゼ) ★ベストワイントロフィー
銅賞	シャトー・メルシャン アンサンブル ももいろ 2015 (ロゼ)

▼「餃子(豚肉)」部門 (Best Wine with Pork Dumplings)

銅賞	シャトー・メルシャン 長野シャルドネ 2015 (白)
----	-----------------------------

▼「大トロ鮪」部門 (Best Wine with Otoro Sushi)

銅賞	シャトー・メルシャン 甲州グリ・ド・グリ 2015 (白)
	シャトー・メルシャン アンサンブル ももいろ 2015 (ロゼ)

▼「野菜のてんぷら」部門 (Best Wine with Japanese Vegetable Tempura)

銅賞	シャトー・メルシャン 甲州グリ・ド・グリ 2015 (白)
	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード ロゼ 2016 (ロゼ)
	シャトー・メルシャン アンサンブル ももいろ 2015 (ロゼ)
	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA 2014 (赤)

▼「焼豚のタマリンドソース和え」部門 (Best Wine with Grilled Pork Neck with Spicy Tamarind Sauce)

銅賞	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA 2014 (赤)
----	----------------------------------