

日本のワイン業界で活躍する女性による審査 「第5回 “SAKURA” Japan Women’s Wine Awards 2018」にて 「シャトー・メルシャン 甲州グリ・ド・グリ 2015」が 特別賞グランプリを受賞

メルシャン株式会社（社長 代野照幸）は、日本のワイン業界で活躍する女性、延べ510名の審査員がブラインド・テイस्टングにより審査する「第5回 “SAKURA” Japan Women’s Wine Awards 2018」にて、「シャトー・メルシャン 甲州グリ・ド・グリ 2015」が、「特別賞 “寄せ鍋” Grand Prix」を受賞しました。

●「“SAKURA” Japan Women’s Wine Awards」について

女性目線による従来の常識を打ち崩す新しいワインの価値基準の提案と、日本のワイン市場の今、そしてこれからの提示することを目指し2014年より開催されています。ワインを女性審査員のみで評価するシステムは、日本において初めての試みで、審査責任者は一般社団法人ワインアンドスピリッツ文化協会理事長の田辺由美氏が務め、審査員は日本を代表するワインのスペシャリスト、および著名人のゲスト審査員により構成されています。全てブラインドテイस्टングで審査された受賞ワインには、ダブルゴールド、ゴールド、シルバーのメダルが贈られます。（参考資料：www.kirin.co.jp/company/news/2018/0219_01.html）

また、特に秀逸なワインには、ダイヤモンドトロフィーおよび特別賞が授与されます。ダイヤモンドトロフィーは全エントリー数（4,342アイテム）の約1%の47アイテムが受賞、特別賞グランプリの受賞数は、14アイテムと非常に限られています。

受賞ワインはFOODEX JAPAN2018の会期中（3月6日（火）から9日（金））、会場で展示され、初日の3月6日（火）15時よりダイヤモンドトロフィーと特別賞の発表と授賞式が行われます。

●当社受賞ワインについて

【特別賞 “寄せ鍋” Grand Prix】シャトー・メルシャン 甲州グリ・ド・グリ 2015

シルクロードを経て勝沼に伝わり、日本固有の醸造品種として古くから脈々と栽培され続けた「甲州」。その淡く灰色がかった（仏語：Gris）紅紫色の皮の甲州ブドウが持つ特長を、最大限ワインの味わいに表現すべく、丹念に仕込みました。

「甲州グリ・ド・グリ」は、日本固有品種“甲州”を、赤ワインに近い醸造法を用いることで、ブドウの味わいを最大限引き出した製法を取っています。

野菜と魚介を中心とした出汁ベースの寄せ鍋と、タンニン分が多めで、和のニュアンスをもつ、ほどよく熟成した「甲州グリ・ド・グリ」との相性をお楽しみ下さい。



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。

記

【受賞の概要】

- | | |
|------------|---|
| 1. コンクール名称 | 「第5回 “SAKURA” Japan Women’s Wine Awards 2018」 |
| 2. 主催 | 一般社団法人 ワインアンドスピリッツ文化協会 |
| 3. 審査期間 | 2018年1月29日（月）～1月31日（水） |
| 4. 出品ワイン | 33カ国4,342アイテム |
| 5. 発表日時 | 2018年3月6日（火） |
| 6. 賞の体系 | ダブルゴールド、ゴールド、シルバー
特に秀逸なワインには、ダイヤモンドトロフィーおよび特別賞が授与されます。 |
| 7. 受賞数 | ダイヤモンドトロフィーの受賞数は、全エントリー数（4,342アイテム）の約1%の47アイテム、
特別賞グランプリの受賞数は、14アイテム
特別賞は、女性ワインメーカー賞、アジア料理*との相性によるベストワイン賞、
ベスト国産ワイン賞、コストパフォーマンス賞、ラベルデザイン賞、ロゼワイン賞があります。
※寿司、天ぷら、すき焼き、焼き鳥、鉄板焼き、寄せ鍋、韓国、中華、タイ |

以上

（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）TEL 0120-676-757
キリンホームページアドレス www.kirin.co.jp