

「シャトー・メルシャン」による日本ワイン事業発展に向けた 初めてのドネーション企画 ～日本ワインの未来を応援しよう～

メルシャン株式会社（社長 代野照幸）は、4月1日（日）～6月30日（土）の期間にて、日本のブドウづくり、ワインづくりを支える生産地・地域を支援していくため、「シャトー・メルシャン」「日本のあわ」「日本の地ワイン」各シリーズの売上げ1本につき10円を、日本ワインに関わる各種機関および行政の活動などの支援に活用します。

国税庁の「国内製造ワインの概況」によると、国内市場における2016年の日本ワインの出荷量は2015年に比べると5.2%増となっており、全体の4.8%を占めています。また、農林水産物の輸出拡大に向けて政府が設立した日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）^{※1}では、日本の食品をブランディングし、輸出促進への取り組みに注力する品目として日本ワインが選定されており、海外のコンクールでも、日本ワインに対する評価の高まりをうけ、今後国内外からのさらなる需要増加が見込まれます。また、新規ワイナリーも増加傾向にあり^{※2}、ブドウ栽培・ワイン醸造に関する品質・技術の向上が望まれています。

「シャトー・メルシャン」では、これまでも日本ワイン全体の復興や新規参入者への技術支援、情報公開を行ってきましたが、日本ワイン全体の振興、活性化をより一層目指すため、初めて当企画を実施することにしました。



写真：（左）塩尻ワイン大学での栽培指導の様子、（右）栽培技術の確立に向けた、果樹試験場との推進連絡会議の様子

※1 「日本食品海外プロモーションセンター（JFOODO）」は、2017年4月1日付で日本貿易振興機構（ジェトロ）に設置された農林水産物・食品のブランディングやプロモーション、輸出事業者のサポートを担う新たな組織。重点品目は、和牛、水産物、米粉、日本酒、日本ワイン、クラフトビール、日本茶の7品目。

※2 国税庁「国内製造ワインの概況」平成28年度調査分

当社は、遊休農地の活用や日本ワインに関する人材育成、地域の人材活用といった、事業を通じての地域貢献や日本ワイン全体の復興や新規参入者への技術支援に加え、当企画を行う事で、日本ワイン事業のさらなる発展を支援していきます。

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：「シャトー・メルシャン」を通じた日本ワイン事業支援について・・・2枚
「シャトー・メルシャン」の取り組み・・・2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 www.kirin.co.jp

「シャトー・メルシャン」を通じた日本ワイン事業支援について

1. 実施地域 全国
2. 実施期間 2018年4月1日（日）～6月30日（土）
3. 内 容 「シャトー・メルシャン」「日本のあわ」「日本の地ワイン」各シリーズ売上げ1本につき10円を、ワインづくりや原料ブドウを供給している各産地での活動に対して支援
4. 支 援 先

【山梨県】山梨県農政部 醸造用ブドウ生産振興事業

甲州種を中心とした醸造用ブドウの生産振興を図るため、高品質・安定生産技術の確立、早期成園化・省力化技術の開発、新規栽培農家への支援、醸造用ブドウ栽培の担い手育成などを実施します。

【長野県】塩尻市農業再生ネットワーク会議

ワイン産地「塩尻」の発展と地域ブランド力の向上を目指し、産地の維持発展に資する人材を育成するとともに、塩尻から日本ワインを牽引する人材を排出する「塩尻ワイン大学」を開講。確かな栽培、醸造技術を習得、継承するとともに、ワイナリーの起業、経営能力の向上を図ります。

【秋田県】横手市まちづくり推進部大森地域局

「リースリング」の代表的産地である「横手市大森地域」では、かつては地元の皆様が生産者を支援する組織が存在するなど、ブドウ畑は地域の皆様に愛され続けてきました。その象徴が1987年から続く「大森ワインパーティ」です。地元の皆様が多数参加する「ワインパーティ」では、その年の「大森産ブドウのワイン」の出来を確かめ、大いに杯を交わしています。

【福島県】大沼郡会津美里町

シャルドネの代表的産地である「会津美里町」は、ワイン用ブドウ栽培が盛んな山梨県勝沼へ生産者が研修に行く際の支援など、ブドウ畑のある街として生産者への物心両面でのサポートを行うとともに、1977年に生産者の収穫祭としてスタートした「新鶴ワイン祭り」をブドウ畑のある街を県内外にアピールする秋の一大イベントに仕立てています。
5. 対象商品 上記期間にメルシャン社より出荷された「シャトー・メルシャン」「日本のあわ」「日本の地ワイン」各シリーズ全商品が対象

6. 対象商品一覧

	商品名	色	容量 (ml)
「シャトー・メルシャン」シリーズ	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー シグナチャー	赤	750
	同 桔梗ヶ原メルロー	赤	750
	同 城の平カベルネ・ソーヴィニヨン	赤	750
	同 北信シャルドネ RGC 千曲川左岸収穫	白	750
	同 北信シャルドネ RDC 千曲川右岸収穫	白	750
	同 エサンス・ド・甲州	白	750
	同 長野カベルネ・ソーヴィニヨン	赤	750
	同 長野メルロー	赤	750
	同 安曇野メルロー	赤	750
	同 メリタージュ・ド・城の平	赤	750
	同 穂坂マスカット・ベリーA	赤	750
	同 大森リースリング	白	750
	同 新鶴シャルドネ	白	750
	同 長野シャルドネ	白	750
	同 長野シャルドネ アンウッデッド	白	750
	同 甲州きいろ香 キュヴェ・ウエノ	白	750
	同 甲州きいろ香	白	750
	同 甲州グリ・ド・グリ	白	750
	同 甲州小樽仕込み	白	750
	同 マリコ・ヴィンヤード オムニス	赤	750
	同 マリコ・ヴィンヤード メルロー	赤	750
	同 マリコ・ヴィンヤード シャルドネ	白	750
	同 マリコ・ヴィンヤード ソーヴィニヨン・ブラン	白	750
	同 マリコ・ヴィンヤード シラー	赤	750
	同 マリコ・ヴィンヤード ロゼ	ロゼ	750
	同 山梨マスカット・ベリーA	赤	750
	同 山梨甲州	白	750
	同 山梨甲州	白	360
	同 岩崎甲州	白	750
	同 アンサンブル 藍茜	赤	750
	同 アンサンブル 萌黄	白	750
	同 アンサンブル ももいろ	ロゼ	750
	同 甲州淡紫 ※業務用限定品	白	750
「日本の地ワイン」シリーズ	日本の地ワイン 国中マスカット・ベリーA	赤	500
	同 大森リースリング	赤	500
	同 新鶴シャルドネ ※北日本エリア限定品	白	500
	同 国中甲州	白	500
	同 国中甲州 やや甘口	赤	750
	同 国中甲州マスカット・ベリーA ロゼ	ロゼ	750
「日本のあわ」シリーズ	日本のあわ 大森リースリング	白	720
	同 新鶴シャルドネ	白	720
	同 勝沼甲州	白	720
	同 長野シャルドネ	白	720
	同 穂坂マスカット・ベリーA	ロゼ	720
	同 長野メルロー	ロゼ	720
	同 メトード・トラディショナル	白	750

※価格は全てオープン価格です。

※ワイナリーなどでの限定品も含まれます。

「シャトー・メルシャン」の
日本ワインづくりの発展と地域社会への貢献

各取り組みの詳しい活動内容は、シャトー・メルシャンホームページをご覧ください。

<http://www.chateaumercian.com/csv/activity/> ※3月22日(木)0時公開

取り組み	内容
日本ワイン全体の品質向上への取り組み	<p>シャトー・メルシャンは、日本ワイン造りのパイオニアとして、その品質向上に取り組んできました。</p> <p>例えば、日本固有のブドウ品種「甲州」では、1983年、大塚謙一、浅井昭吾（筆名：麻井宇介）が業界に先駆けシュール・リー製法を取り入れ、旨みのある辛口タイプの甲州ワインの醸造に成功、停滞していた甲州ワインに新たな可能性を切り拓きました。また、2004年、当時ボルドー大学の研究員だった富永敬俊氏と共同で「シャトー・メルシャン 甲州きいろ香」の特長である柑橘系を思わせる爽やかな香りを引き出すための、栽培方法、醸造方法なども研究し、香りの甲州という、新たな甲州ワインの魅力を創り上げました。そして、本来なら企業秘密ともいえるそれらの製法を、他のワイナリーに公開してきました。それは、我々の先人たちが、シャトー・メルシャンだけが成長するのではなく、日本ワイン全体の品質が向上することこそが、日本はもちろん世界のお客様に日本ワインのおいしさを知っていただくためには欠かせないと考えたからです。その考え方は、シャトー・メルシャンのフィロソフィーとして、今も息づいています。</p>
遊休農地の活用	<p>農業就業者の高齢化、後継者不足から、農村部では農地の遊休荒廃地化が社会課題になっています。シャトー・メルシャンでは、このような遊休農地で醸造用ブドウの栽培を行う事による課題解決に取り組んでいます。地権者の方のご理解をいただき、自社管理畑として、山梨県甲州市上小田原地区、長野県塩尻市片丘地区、桔梗ヶ原地区、長野県上田市梶子ヴィンヤードでブドウ栽培に取り組んでいます。</p>
ワイン産業を支える人材育成	<p>ワイン業界の持続的発展をめざして、シャトー・メルシャンでは各ワイン産地での人材育成プログラムに参画しています。講義や実習を通じて長年培ってきた知見を広め、人材輩出に貢献しています。長野県では、塩尻市、塩尻志学館高校と3者で産学連携協定を結び、シャトー・メルシャンのスタッフがブドウ栽培、ワイン醸造の実習を担当しています。このカリキュラムを履修した生徒で、現在メルシャンで活躍している方もいるほか、地元塩尻市のワイナリーへ就職され活躍されている方もいます。</p>
子供への農業体験	<p>梶子ヴィンヤード開園直後から地元である塩川活性化組合の皆様の協力のもと、塩川小学校の児童の食農教育の一環としてジャガイモの栽培に取り組んでいます。栽培にはヴィンヤードの一画を提供し、スタッフも一緒に汗を流しています。今では3年生の授業の一環として行われるようになり、収穫したジャガイモは小学生が調理してくれ、みんなでおいしくいただいています。</p>
草原・絶滅危惧種再生	<p>2014年から農研機構・農業環境変動研究センターの協力を得て、梶子ヴィンヤードでの生態系調査を行っています。この調査で、日本ワインのためのブドウ畑が良質な草原の役割を持ち、絶滅危惧種などの多様な生態系を育てている事が分かりました。より生態系の豊かなブドウ畑をめざして希少種の再生・保全活動も開始しています。</p>
地域交流の場づくり	<p>メルシャンが1982年からリースリングの契約栽培に取り組んでいる秋田県横手市の大森地区。1987年からは、その年に造られた「大森産ブドウのワイン」を地元の皆様とともに味わい、楽しむ「大森ワインパーティ」が開催され、活況を呈しています。一方、シャルドネの代表的産地でもある福島県会津美里町の新鶴地区では、1977年から生産者の収穫祭「新鶴ワイン祭り」がスタートし、新鶴産のワインとともに、福島県産牛&地元野菜のバーベキューを楽しむイベントとして、盛り上がりを見せています。</p>

取り組み	内容
<p>地元人材雇用機会創出</p>	<p>適品種・適所を求めるメルシャンは、1970年代から各地にブドウ契約栽培をスタートさせました。各契約ブドウ産地は、今日にいたるまでにはいろいろな試練や苦勞を伴いましたが、現在では各契約栽培地からお客様のご支持をいただける品質の高いワインを送りだしています。また、自社管理畑では、地元のシルバー人材の力も借りてブドウ栽培に取り組んでいます。シルバーの方々も風光明媚な圃場の中で生き生きと作業をされており、私たちにも良い刺激になっています。</p>
<p>重要文化遺産の維持</p>	<p>1904年に建てられた、現存する日本最古の木造ワイン醸造所「旧宮崎第二醸造所」は「山梨県指定有形文化財」「経済産業省 近代化産業遺産」にも指定されている貴重な建物です。1974年からはワイン資料館として常時お客様に開放し、明治期以降に実際にこの場所で使われていた貴重な醸造器具の展示や、今日の「シャトー・メルシャン」の礎となった先人たちの軌跡・功績や、ブドウ産地のご紹介などもご覧いただけます。また、1913年に開設した現シャトー・メルシャン塩尻セラーも、2018年秋には桔梗ヶ原ワイナリーとして生まれ変わり、醸造設備のほか、現在は非公開としている80年の歴史ある半地下セラーや昭和まで使用していた大樽の展示などもツアーでお楽しみいただけるようになります。</p>