

**「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 山梨勝沼甲州 2013」が
金賞およびベスト日本ワイントロフィーを獲得
～料理との相性部門では「勝沼のあわ 2013」が2つの金賞とベストワイントロフィーを獲得～**

メルシャン株式会社（社長 横山清）は、10月に開催された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、日本固有のブドウ品種「甲州」を100%使った「シャトー・メルシャン 山梨勝沼甲州 2013」が金賞を受賞するとともに、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。当社が同コンクールで金賞を受賞するのは、昨年に続き2年連続となります。

また、アジア料理とワインとの相性を競う「フードアワード」の部門では、同じく「甲州」を100%使ったスパークリングワイン「勝沼のあわ 2013」が「刺身」と「焼き鳥」の2部門にて金賞を受賞するとともに、それぞれの部門におけるベストワイントロフィーを獲得しました。

●「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ワインコンクールです。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おり、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、中華料理の「北京ダック」やタイ料理の「パッタイ」、日本料理の「刺身」などとの相性も評価の対象となっています。
- ・ 開催6回目となる2014年は世界各国から1,267点のワインが出品され、55点が金賞を受賞しました。



●金賞を受賞した当社のワイン

「シャトー・メルシャン 山梨勝沼甲州 2013」、「勝沼のあわ 2013」とともに、山梨県内で栽培された日本固有のブドウ品種「甲州」を使って醸造したワインです。「甲州」は2010年に日本のブドウ品種として初めてO.I.V.（国際ブドウ・ワイン機構）に醸造用品種として登録されました。また、産地名「山梨」は、山梨県が国内でもワイン産地として特に歴史が長く社会的評価や認知度も高いことから、2013年7月に国税庁の告示により、ワインでは初めてとなる地理的表示名として指定を受けました。

「シャトー・メルシャン 山梨勝沼甲州 2013」

山梨県甲州市勝沼地区産のしっかりとした味わいを持つ「甲州」の特長を生かすため、澱とともにワインを育成する「シュール・リー」製法を用いています。「甲州」らしい繊細な味わいの中に、ほどよい厚みとうまみを感じられるのが特長です。

「勝沼のあわ 2013」

日本産スパークリングワインを「あわ」と表現し、親しみを持って味わってもらおうことを目指して造ったワインです。勝沼地区産の「甲州」らしい、フレッシュな柑橘系の香りとみずみずしい果実味、それをしっかりと包み込む「あわ」の爽やかさが楽しめます。



今回、改めて甲州ワインが高い評価を受けたことにより、日本固有のブドウ品種「甲州」がますます世界で注目されることが期待できます。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、様々な提案を続けていきます。

添付資料：受賞の概要・・・1枚

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 広報担当
 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 2014年10月上旬
- ◆結果発表 2014年11月6日(木)
- ◆当社受賞ワイン

【ワインアワード部門】

金賞	シャトー・メルシヤン 山梨勝沼甲州 2013 (白) ★ベスト日本ワイントロフィー
銀賞	シャトー・メルシヤン 甲州小樽仕込み 2013 (白)
	勝沼のあわ 2013 (白、スパークリング)
銅賞	シャトー・メルシヤン 北信シャルドネ 2013 (白)
	シャトー・メルシヤン 新鶴シャルドネ 2012 (白)
	甲州 淡紫 2013 (白)
	シャトー・メルシヤン アンサンブルももいろ 2013 (ロゼ)
	シャトー・メルシヤン 穂坂マスカット・ベリーA 2011 (赤)
	シャトー・メルシヤン 長野メルロー 2012 (赤)
	シャトー・メルシヤン 桔梗ヶ原メルロー 2009 (赤)

【フードアワード部門】

▼「刺身」部門 (Best Wine with Sashimi)

金賞	勝沼のあわ 2013 (白、スパークリング) ★ベストワイントロフィー
銀賞	シャトー・メルシヤン 長野シャルドネ 2013 (白)
	甲州 淡紫 2013 (白)
銅賞	シャトー・メルシヤン 新鶴シャルドネ 2012 (白)
	シャトー・メルシヤン 山梨勝沼甲州 2013 (白)

▼「焼き鳥」部門 (Best Wine with Yakitori Grilled Chicken)

金賞	勝沼のあわ 2013 (白、スパークリング) ★ベストワイントロフィー
銀賞	長野のあわ 2012 (ロゼ、スパークリング)
銅賞	シャトー・メルシヤン 山梨勝沼甲州 2013 (白)
	シャトー・メルシヤン 甲州小樽仕込み 2013 (白)
	甲州 淡紫 2013 (白)
	シャトー・メルシヤン アンサンブルももいろ 2013 (ロゼ)
	シャトー・メルシヤン 山梨マスカット・ベリーA 2012 (赤)

▼「てんぷら」部門 (Best Wine with Tempura Shrimp)

銀賞	勝沼のあわ 2013 (白、スパークリング)
----	------------------------

▼「牛肉の鉄板焼き」部門 (Best Wine with Beef Teppan-Yaki)

銀賞	シャトー・メルシヤン 桔梗ヶ原メルロー 2009 (赤)
銅賞	シャトー・メルシヤン 穂坂マスカット・ベリーA 2011 (赤)
	シャトー・メルシヤン 長野メルロー 2012 (赤)

▼「カン・パオ・チキン※1」部門 (Best Wine with Kung Pao Chicken)

銀賞	シャトー・メルシヤン 長野メルロー 2012 (赤)
	シャトー・メルシヤン 桔梗ヶ原メルロー 2009 (赤)

▼「北京ダック」部門 (Best Wine with Peking Duck)

銅賞	シャトー・メルシャン アンサンブルももいろ 2013 (ロゼ)
	シャトー・メルシャン 山梨マスカット・ベリーA 2012 (赤)
	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA 2011 (赤)
	長野のあわ 2012 (ロゼ、スパークリング)

▼「アワビ蒸し煮」部門 (Best Wine with Braised Abalone)

銅賞	シャトー・メルシャン 新鶴シャルドネ 2012 (白)
----	-----------------------------

▼「チキンティッカ※2」部門 (Best Wine with Chicken Tikka)

銀賞	長野のあわ 2012 (ロゼ、スパークリング)
銅賞	シャトー・メルシャン 山梨勝沼甲州 2013 (白)
	シャトー・メルシャン 甲州小樽仕込み 2013 (白)
	シャトー・メルシャン 山梨マスカット・ベリーA 2012 (赤)

▼「パッタイ※3」部門 (Best Wine with Pad Thai)

銅賞	シャトー・メルシャン 山梨マスカット・ベリーA 2012 (赤)
----	----------------------------------

※1 「カン・パオ・チキン」…鶏肉とカシューナッツの炒めもの

※2 「チキンティッカ」…骨なしのタンドリーチキン

※3 「パッタイ」…タイで作られるための焼きビーフン