

関西の「日本ワイン」あります！

関西

ラベル表示が  
変わります！

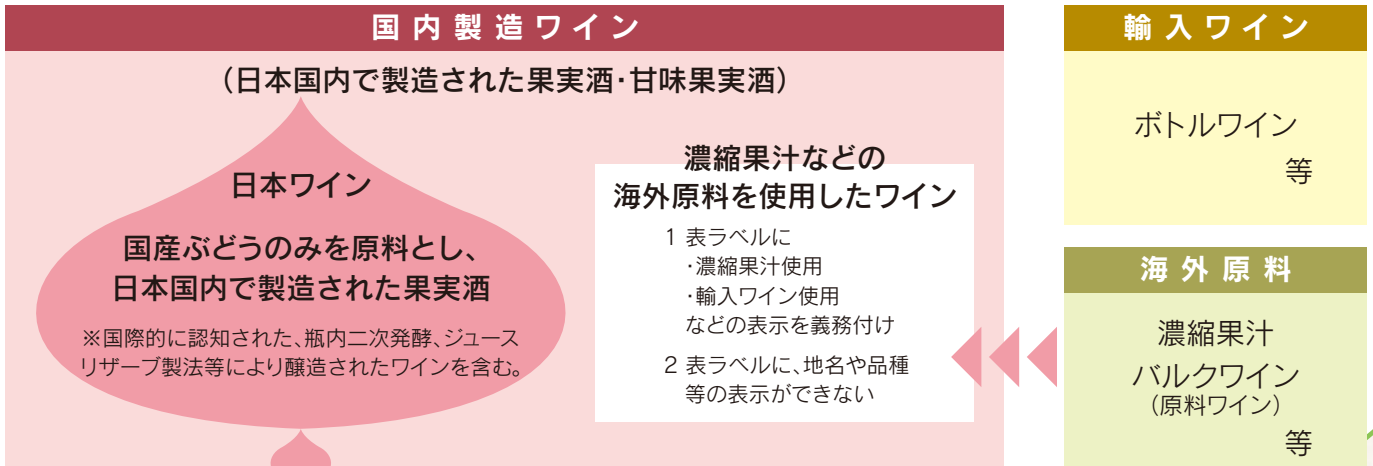
日本ワインを  
ご存知ですか？

大阪国税局

## ワインのラベル表示のルール(果実酒等の製法品質表示基準)

従来、一般的に「国産ワイン」と呼ばれていたものには、国産ぶどうのみを原料とした「日本ワイン」のほか、輸入濃縮果汁や輸入ワインを原料としたものも混在し、「日本ワイン」とそれ以外のワインの違いがラベル表示だけでは分かりにくいという問題が存在していました。そのため、消費者の方が適切に商品選択を行えるよう、表示を分かりやすくすることなどを目的として、表示基準を定めました。この表示基準は、国が定める初めてのワインラベル表示のルールとなります。

※表示基準の適用開始の日は平成30年10月30日です。ただし、適用開始以前にも表示基準に則ったワインが流通することがあります。



## 日本ワインのラベル表示 ◆ 表ラベル

日本ワインに限り地名、ぶどうの品種名、ぶどうの収穫年を表示可能

### 地名

- ◆ ワインの産地名(「梅田ワイン」、「梅田」等) → 地名が示す範囲内にぶどう収穫地(85%以上使用)と醸造地がある場合
- ◆ ぶどうの収穫地名(「梅田産ぶどう使用」等) → 地名が示す範囲内にぶどう収穫地(85%以上使用)がある場合
- ◆ 醸造地名(「梅田醸造ワイン」等) → 地名が示す範囲に醸造地がある場合  
(併せて「梅田は原料として使用したぶどうの収穫地ではありません」「梅田で収穫した以外のぶどうも〇割使用しています」等の表示が必要)

### ぶどうの品種名

- ◆ 単一品種の表示 → 単一品種を85%以上使用した場合
- ◆ 二品種の表示 → 二品種合計で85%以上使用し、量の多い順に表示する場合
- ◆ 三品種以上の表示 → 表示する品種を合計85%以上使用し、それぞれの品種の使用量の割合と併せて、使用量の多い順に表示する場合

### ぶどうの収穫年

- ◆ 同一収穫年のぶどうを85%以上使用した場合

#### ◆ ワインの産地名が表示できる場合 ◆



梅田で収穫したぶどうを85%以上使用して、梅田で醸造したワイン

#### ◆ ぶどうの収穫地名が表示できる場合 ◆



梅田で収穫したぶどうを85%以上使用したワイン

#### ◆ 醸造地名が表示できる場合 ◆



梅田以外で収穫された国産ぶどうを使用して、梅田で醸造したワイン

## 日本ワインのラベル表示 ◆ 裏ラベル

一括表示欄に、以下の事項について表示を義務付け。

- ◆ 酒類業組合法及び食品表示法に基づく表示義務事項 → (①製造者名、②製造場所在地、③内容量、④アルコール分、⑤品目)
- ◆ 消費者保護の観点から表示を義務付ける事項 → (①日本ワイン、②原材料名及びその原産地名)

### ◆ 一括表示欄の表示例 ◆ (※1)

#### ◆ 日本ワイン ◆

日本ワイン  
品目:果実酒  
原材料名:ぶどう(日本産)  
(※2、※3) /酸化防止剤(亜硫酸塩)  
  
製造者:〇〇株式会社  
製造場所在地:大阪府〇〇市△△△-×  
内容量:720ml  
アルコール分:12%

#### ◆ 海外原料を使用したワイン ◆

品目:果実酒  
原材料名:濃縮還元ぶどう果汁(外国産)  
(※2、※3) 輸入ワイン(外国産)  
/酸化防止剤(亜硫酸塩)  
製造者:〇〇株式会社  
製造場所在地:大阪府〇〇市△△△-×  
内容量:720ml  
アルコール分:12%

※1 ぶどう品種など消費者の選択に資する適切な表示事項について、一括表示欄に表示可能。

※2 原材料として使用した果実(ぶどう)、濃縮果汁(濃縮還元ぶどう果汁)、輸入ワインを使用量の多い順に表示。

※3 果実及び濃縮果汁については、原材料名の次に括弧を付して、その原産地名(日本産又は外国産)を表示。日本産に代えて都道府県名その他の地名、外国産に代えて原産国名の表示可能(輸入ワインについても原産国名の表示可能)。

## 日本で栽培されるワイン用ぶどう (代表的品種)

日本を代表する白ワイン用品種の「甲州」や、赤ワイン用品種の「マスカット・ベリー-A」などの日本固有の品種に加え、アメリカ原産ラブラスカ種との交配種、さらに近年はシャルドネ、メルローといったワイン専用種も導入され、幅広い品種から多様な味わいのワインが造られています。

### デラウェア Delaware

アメリカ系の交配品種。  
ぶどうジュースのような  
香りは比較的穏やか。  
軽快な酒質の  
ワインになる。



### シャルドネ Chardonnay

適応性が高く、世界各地の  
ワイン産地で  
広く栽培されている。



### マスカット・ベリー-A Muscat Bailey A

川上善兵衛氏が生み出した  
日本を代表する品種。  
フルーティな香りと  
軽いタンニンが特徴。



### メルロー Merlot

カベルネ・ソーヴィニオンよりも  
タンニンが柔らかい。  
まるやかで口当たりの良い  
フルボディタイプの  
ワインになる。



### ナイアガラ Niagara

アメリカとカナダの国境にある  
ナイアガラを原産とする  
アメリカ系の交配品種で  
寒さに強い。  
甘い華やかな香りが  
特徴。



### 甲州 Koshu

日本の在来品種。  
穏やかな風味で、やや甘口の  
飲みやすいワインから辛口の  
シュール・リーまで、色々な  
タイプが造られている。



### カベルネ・ソーヴィニオン Cabernet Sauvignon

深みのある色合いと  
しっかりとしたタンニンが特徴。  
典型的なフルボディタイプの  
ワインになり、熟成によって、  
豊かな味わいと華やかな  
熟成香が生まれる。



# ワインの種類

身近にあるワインだけれど…  
よく分かっていない人も多いのでは……？  
基本的なワインの特徴、違いを知りましょう!!

## 赤ワイン



赤ワイン醸造では、まず収穫した黒色系ブドウを破砕機に投入して果実を破砕し、同時に梗を取り除きます。破砕した果実は果皮と種がついたまま発酵タンクに仕込み、酵母を添加してアルコール発酵を開始します。果皮と種と一緒に仕込むこの醸造法を「かもし発酵」といい、赤ワイン醸造の特徴といえます。

発酵中に果皮からは赤い色素が、また種からは渋味を与えるタンニンが出てきます。色素と渋味が十分に出来たところで、果皮と種を発酵液から取り除きます。2週間ほどの発酵でアルコール分12~13%ほどの赤ワインが出来上がります。

出来たばかりの赤ワインはまだ渋味と酸味が強いので、樽などに貯蔵して風味を整えます。貯蔵中にタンニンの一部がオリとなり取り除かれます。また、優良な乳酸菌が増殖すると酸味が和らぎます。鮮やかだった赤紫色は落ち着いた赤い色調となり、芳醇な熟成香が出てきます。こうして、色、香り、味が十分に整ったところで瓶詰めされます。

## 発泡性ワイン

ワイン中に炭酸ガスを封じ込めるには、伝統的な瓶内二次発酵による方式、タンク内二次発酵による方式、炭酸ガス注入による方式などがあ

ります。  
瓶内二次発酵とは、瓶に詰めたスティールワイン(通常为非発泡性ワイン)に糖分と酵母を加えて密栓し、そのスティールワインをベースに瓶内でさらに発酵を起こさせる(二次発酵)製法です。瓶内でのゆっくりとした発酵とその後の瓶内での熟成が、きめ細かい泡を造り上げます。二酸化炭素によるガス圧は高め(5気圧程度)となります。  
タンク内二次発酵は、この二次発酵を瓶内ではなく密閉耐圧タンク内で行う製法です。ガス圧は、瓶内二次発酵のものよりやや低い(3~4気圧程度)ものが多くなります。  
炭酸ガス注入による方式は、スティールワインに二酸化炭素を直接吹き込んで瓶詰めする製法です。



## 白ワイン

白ワインはブドウを搾り、皮や種を除いたブドウ果汁を発酵させて造ります。まず初めにブドウを破砕機に投入して果実を破砕します。破砕した果実は梗(軸)を取り除いてから搾汁機に入れ、搾汁機の底部から流れでてくる果汁を容器に受けます。果汁の出が悪くなったら、空気圧などを利用して果実を圧搾し、残っている果汁を搾り出します。ブドウ1kgから市販のワインボトル1本分(720mL)に相当する果汁がとれます。とれた果汁を発酵タンクに移し、ワイン専用の酵母を添加してアルコール発酵を開始します。赤ワインでは、ブドウに含まれる糖分をほぼすべてアルコールに変えますが、白ワインでは甘口、辛口などのタイプに応じて、糖分を1~5%ほど残して発酵を止めるようにします。アルコール分11~12%ほどに仕上がった白ワインは、その後、ステンレスタンクや樽などで貯蔵して、香味を整えてから瓶詰めされます。



## ロゼワイン



鮮やかなバラ色のロゼワインは次のような方法で造られます。

1つ目の方法は、赤ワインと同様に果皮と種が付いたままブドウを仕込む方法です。発酵液の色が鮮やかなバラ色になったところで果皮と種を取り除き、その後は白ワインと同じ方法で液だけを発酵させて仕上げます。

2つ目の方法は、赤ワインで使われるようなブドウの果汁を最初に絞っておいて、あとは白ワインと同じように発酵させて造ります。

3つ目の方法は、黒色系ブドウと緑色系ブドウを混ぜて発酵させて造る方法です。

これ以外に、白ワインと赤ワインを混ぜてロゼワインにするという方法もありますが、この方法はヨーロッパではシャンパーニュ地方を除いて禁止されています。

# ワインを楽しむ豆知識



4つのポイントをおさえてね!!

## 温度

温度によってワインの味や香りに違いが感じられます。白ワインは、8℃前後（樽熟成されたものは10℃前後）で飲むとフレッシュでフルーティな香りを楽しむことができます。冷やす場合、飲む数時間前から冷やし始めます。ワインを冷やしすぎると香りが感じにくくなり、甘味も弱くなります。

赤ワイン（タンニンの多いミディアムからフルボディタイプ）は、室温（17℃前後）で飲むのが適当で、冷やすとタンニンが際立ち、渋味の強いざらついた味に感じます。赤ワインは飲む1時間くらい前に開栓しておくとも香りが一段と立ってくる場合があります。

グラスは、どのワインを注ぐかによって、それぞれ形や大きさが異なります。チューリップ型のワイングラスは、口の広がっているものよりワインの香りの成分がグラス内にたまりやすく、ワインの香りを楽しむことができます。

白ワインは、小型から中型のチューリップ型のワイングラスが適当です。

赤ワインは、大型のチューリップ型のワイングラスがお勧めです。大型グラスに3分の1程度のワインを注ぐと、グラスの中に芳醇な香りが充満して、香りを楽しむことができます。

## グラス



## 飲み方

赤ワイン、白ワインともにグラスに注ぐ量は、グラスの半分程度までとし、グラスの空間部分にワインの香りがたまるようにします。

飲むときは、グラスの脚をつかんで持ち上げます。

最初に、注がれたワインの色を見る。次に、グラスの中のワインをゆるやかに回して香りを引き立たせ、鼻に近づけて香りを楽しむ。続いて、ワインを口に含み舌の上を転がすようにして存分に味わい、自然に飲み込む。最後に、口の中に残る余韻を楽しむ。

グラスに注がれたワインは、空気と接触し味が変化していきます。これもワインの楽しみの一つです。飲み残した場合、小さな瓶に移し替えるか、空気を抜いて保存します。



赤ワインは脂肪分の濃厚な肉料理との相性が良く、白ワインは軽めの肉料理・魚料理どちらとも相性が良いです。ソムリエが料理に合わせてワインのアドバイスをする時の基本としては、こってりとしたソースがかかった濃厚な料理にはしっかりとしたボディの赤ワイン、軽めの料理には軽快な赤ワインか白ワインなど、味のバランスを配慮します。

### 《赤ワインと肉》

肉には脂肪とタンパク質が多く含まれています。これらが赤ワインのタンニンと結びつき、余分な脂肪やタンパク質が口の中から除かれ、しつこさが減少します。一方、ワインの方も、タンニンの渋味が和らぎます。ワインの香りや酸による風味の向上に加え、赤い色と肉という彩りの良さも期待され、料理も美味しく、ワインも美味しくなるという組み合わせですね。

料理との相性からワインを選ぶ際の一つの目安

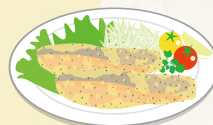
### 白ワイン

- 甘辛 魚介料理
- 辛口 素材の風味の豊かなもの
- 中間
- 甘口 ソースで味付けされたもの

### 赤ワイン

- ボディー 肉料理
- フル 濃厚な赤身（牛肉など）
- ミディアム
- ライト 淡泊な白身（鶏肉など）

## 料理



## 「関西のワイン」って？

関西におけるワインの歴史は古く、100年以上続く老舗ワイナリーをはじめ、各地域の生活風土に根差したワイナリーがあります。そして2016年6月25日、13社のワイナリー（兵庫、京都、大阪、滋賀、和歌山）が集結し、関西ワイナリー協会が発足しました。それぞれの個性を活かしながら、地域に愛されるワイン・関西の食文化のひとつにしていきたいと活動しています。



日本ワインを造っている  
関西のワイナリーを  
紹介します!!



天橋立を目の前に望む  
地産地消にも力を入れるワイナリー。

**1 天橋立ワイン**

京都府宮津市字国分123  
TEL 0772-27-2222

◆丹後鉄道「天橋立」駅乗り換え丹後海陸  
交通路線バス「天橋立ワイナリー前」

ワイナリー見学できます。  
ショップでワイン購入できます。  
直営レストラン併設



1979年創業、和食に合う  
ワイン造りにこだわるワイナリー。

**2 丹波ワイン**

京都府船井郡京丹波町豊田鳥居野96  
TEL 0771-82-2003

◆JR山陰線「園部」駅乗り換え  
JRバス「丹波高原」

ワイナリー見学できます。  
ショップでワイン購入できます。  
直営レストラン併設



食とアートの楽しみ方を提案する  
「にこりワイン」で有名なワイナリー。

**3 ヒトミワイナリー**

滋賀県東近江市山上町2083  
TEL 0748-27-1707

◆近江鉄道「八日市」駅乗り換え  
近江鉄道バス「山上口」

ワイナリー見学できます。  
直営パンショップ併設



自社栽培「浅柄野シリーズ」が人気、  
太田酒造が創業したワイナリー。

**4 琵琶湖ワイナリー  
(太田酒造)**

滋賀県栗東市荒張字浅柄野  
1507-1  
TEL 077-558-1406

ワイナリー見学できます。  
(8/20頃～10月末頃) (要予約)



兵庫県稲美町日の出みりん醸造元から  
生まれたワイナリー。

**5 キング醸造**

兵庫県加古郡稲美町  
蛸草321  
TEL 079-495-0010



神戸の光と台地と風に育まれたワイナリー。

**6 神戸ワイナリー  
(一般財団法人神戸みのりの公社)**

兵庫県神戸市西区  
押部谷町高和1557-1  
TEL 078-991-3911

◆神姫バス20, 80, 81系統「農業公園」

ワイナリー見学できます。  
ショップでワイン購入できます。



西日本一の歴史を持つ100年続く  
オリジナリティ溢れる商品を生み出すワイナリー。

**7 カタシモワインフード**

大阪府柏原市太平寺2-9-14  
TEL 072-971-6334

◆近鉄大阪線「安堂」駅

ワイナリー見学できます。  
ショップでワイン購入できます。



創業1934年、羽曳野駒ヶ谷で  
ワイン文化を広めつつけるワイナリー。

**8 河内ワイン**

大阪府羽曳野市駒ヶ谷1027  
TEL 072-956-0181

◆近鉄南大阪線「駒ヶ谷」駅

ワイナリー見学できます。  
ショップでワイン購入できます。



100%自家農園産ぶどう栽培醸造を  
行う超こだわりワイナリー。

**9 仲村わいん工房**

大阪府羽曳野市飛鳥1184  
TEL 072-956-2915



大阪のど真ん中にあり、  
レストラン併設する話題の都市型ワイナリー。

**10 島之内フジマル醸造所  
(パビュー)**

大阪府大阪市中央区島之内  
1-1-14 三和ビル1F  
TEL 06-4704-6666  
(レストラン)

◆地下鉄長堀鶴見緑地線「松屋町」駅

直営レストラン併設



ひめひこワイナリーを引き継ぎ生まれた、  
自然派にこだわるワイナリー。

**11 天使の羽ワイナリー  
ナチュラルファーム・グレープアンドワイン**

大阪府柏原市大泉697-2  
TEL 072-975-3303



自社畑栽培に力を入れ、国産ワインコンクール  
連続入賞するこだわりワイナリー。

**12 飛鳥ワイン**

大阪府羽曳野市飛鳥1104  
TEL 072-956-2020

◆近鉄南大阪線「上ノ太子」駅

ワイナリー見学できます。  
ショップでワイン購入できます。



各ワイナリー見学には事前予約が必要です。

※未成年者の飲酒は、法律で禁止されています。飲酒運転は法律で禁じられています。

※このパンフレット作成に当たっては、独立行政法人 酒類総合研究所発行「お酒のはなし」「酒販サポートニュース」等を参考にしました。