

首都圏のお酒 プロモーション

- Japanese SAKE pomotion -



日本酒



日本酒は、米を発酵させ、これをこして造られています。日本酒の製造には米麴（菌の一種を米に生やしたもの）を使います。日本酒は1,000年以上前から日本で作られてきました。日本には約1,500の日本酒の蔵元があり、それぞれの地域にあった、特徴的な日本酒が造られています。

原料

米

日本酒に使われる米には、酒造好適米と呼ばれる特殊な品種があります。

麴

麴は麹菌を米に生やしたものです。日本酒のほかにも焼酎、醤油、味噌、酢の製造に使用されます。

水

日本酒の約80%は水ですので、酒造りには良質な水が欠かせません。

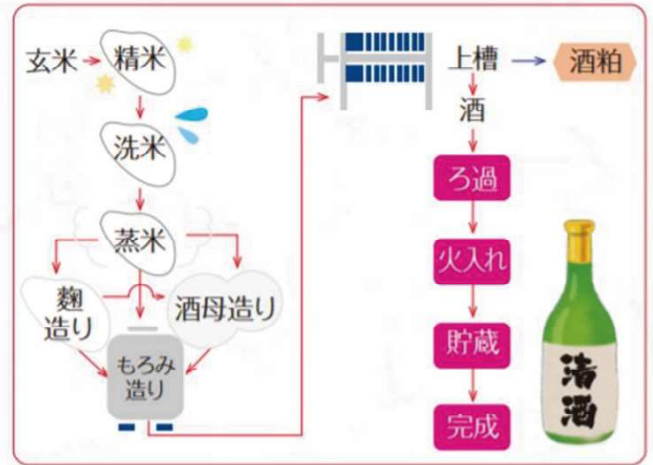
酵母

酵母の種類によって、日本酒の香りと味が異なります。

日本酒の楽しみ方

日本酒は、温めても冷やしても、常温でも楽しめる優れたアルコール飲料です。5℃から55℃まで、他のお酒よりも広い温度範囲で楽しむことができます。多種多様な味わいがあり、さまざまな飲み方ができるため、料理のスタイルに関係なく、世界中の料理と組み合わせることができます。

日本酒の造り方



焼酎 & 泡盛



焼酎は、麴を使用し穀類や芋類等を発酵させ、蒸留したもので日本の伝統的な蒸留酒です。代表的なものとして芋、麦、米焼酎があります。焼酎の原料は地域と密接に結びついており、特に九州地方や島嶼部で多く製造されています。泡盛は、沖縄県特産の米焼酎で、最も古い歴史があります。焼酎と泡盛の魅力は原料に由来する風味がよく生かされていることであり、自然の旨さを味わうことができます。

麦焼酎

原料は大麦です。全体的におとなしめのフレーバーですが、麦特有の香ばしい香りとおこなかな甘味が特徴です。

芋焼酎

原料はさつまいもです。さつまいもの品種によって香りや味が異なります。さつまいもの特有の甘い香りがあり、お湯や水で薄めてもさつまいもの風味が感じられることが特徴です。

焼酎 & 泡盛

原料は、日本の主食である米です。米に由来する繊細な香りと、まろやかな味わいが特徴です。

米焼酎

原料は、長粒種の米に黒麹菌を生育させた麴のみです。

泡盛

焼酎の楽しみ方

焼酎のアルコール分は一般的に20～43度であり、多くの場合割って飲まれます。お湯、水、果汁などで割ると好みの風味に変わります。自由自在な飲み方が焼酎の特徴であり、風味とともに焼酎の楽しみを大いに演出しています。

麹菌の種類

焼酎は、焼酎の製造に用いられている麹菌には、黒麹菌、白麹菌、黄麹菌の3種類があります。清酒ではほとんどが黄麹菌で麴を造るのに対して、単式蒸留焼酎では、黒麹菌や白麹菌が多く使われます。黒麹菌や白麹菌が焼酎製造で主流になったのは、20世紀初頭になってからですが、黒麹菌や白麹菌を使用する理由は、これらクエン酸をよく生産するからです。単式蒸留焼酎の製造では、黒麹菌や白麹菌が生産したクエン酸によって、発酵液を強い酸性にして雑菌の繁殖を抑制しています。したがって麴を造るときには、酵素とともにクエン酸を十分に麹菌に生産させる必要があります。



ワイン



日本ワインとは、日本で収穫されたぶどうのみを原料とし、日本で醸造したワインと定義されています。日本の造り手たちが、自分たちの産地のぶどうの特徴を大切に、丹精込めて造ったワイン、それが日本ワインです。この定義は、国税庁が2015年に定めた「表示ルール」に基づくものです。すべての「日本ワイン」は、ラベル上に「日本ワイン」と記されています。

原料

南北に長い日本列島では、様々な土地（盆地、丘陵、扇状地、河岸段丘）を利用してブドウ栽培がおこなわれワイン産地を形成しています。一般に欧州の主要な産地より降水量が多く湿度が高い気象条件ではありますが、冷涼な夏を迎える北海道から温暖な九州まで、栽培適地を求め、より良い葡萄を育む取り組みがなされ、今日では日本全国でワイン生産が行われています。その中でも主要な産地となっているのが、山梨県、長野県、北海道、山形県、岩手県、岡山県です（国内製造ワインの概況H30年調査より）。

歴史

日本ワインの始まりは、1874年に甲府にて初めて本格的なワインが作られたことに端を発するとされています。当時、明治政府の殖産興業政策の一端としてぶどう栽培とワイン醸造が奨励されました。1877年に山梨県に日本で初めての民間ワイン会社が設立され、二人の青年がフランスに派遣され、ぶどう栽培やワイン醸造の習得に努めました。帰国後、ワイン造りに励み、日本ワインの幕開けとなりました。

果実酒製造免許場数の推移



東京



東京
(リキュール)

石川酒造株式会社/
東京の森

多摩地区の杉を新月伐採し作ったチップを熟成酒に漬け込みました。「東京の森の香り」が感じられる東京産のお酒です。

<https://www.tamajiman.co.jp/>



東京
(清酒)

小澤酒造株式会社/
純米吟醸生酛造り東京蔵人

日本酒造りの原点である「生酛造り」で仕込んだ純米吟醸酒。口当たりなめらかで、程よい酸が旨味を引き立たせている。

<http://www.sawanoi-sake.com/>



東京
(清酒)

有限会社小澤酒造場/
桑乃都 上撰

伝統的な製法で丁寧に造り上げた、元祖日本酒の味。まろやかな味わいが特徴で根強いファンがいる逸品。

<https://www.kuwanomiyako.jp/>



東京
(清酒)

田村酒造場/
特別純米東京和醸

東京都の花「桜」と東京の「街並み」をイメージしたパッケージの特別純米酒。しっかりとした味わいの酒です。

<http://www.seishu-kasen.com/>



東京
(清酒)

東京港醸造/
純米大吟醸原酒 江戸開城

心地よい青りんご系の吟醸香と上品な味わいをお楽しみください。滑らかで瑞々しい喉越しはお料理との相性は抜群でお食事の時間をより一層華やかに彩ります。

<http://tokyoportbrewery.wkmt.com/>



東京
(清酒)

豊島屋酒造株式会社/
屋守 純米中取り火入

果実（パイナップルの様な）を思わせる華やかな香り。包み込むような優しい甘味とキレのある味わいです。

<http://toshimasyuzou.co.jp/>



東京
(清酒)

中村酒造場/
千代鶴 東京酒蔵魂 純米原酒

東京 あきる野で 200 年の歴史を誇る酒蔵の伝統の技と酒造りにかける蔵人の魂が醸し出した「至極の純米原酒」。

<https://www.chiyotsuru.jp/>



東京
(清酒)

合名会社野口酒造店/
國府鶴 大吟醸淡麗

華やかな香りと淡麗の味わい。キリリ冷やしてお召し上がりください。

<https://www.noguchi-brewery.co.jp/kouzuru/>



東京
(清酒)

野崎酒造株式会社/
喜正純米酒

米本来の旨みを楽しめる濃醇な味わいのお酒です。冷やもよし、お燗もよし。

<http://www.kisho-sake.jp/>

東京七島



東京七島
(スピリッツ)

小笠原ラム・リキュール株式会社/
Bonin Island RUM

糖蜜を主原料にしたワイルドなお酒です。ロックやストレート、カクテルベースとしてお楽しみ下さい。

<http://www.oga-rum.com/>



東京七島
(焼酎)

樫立酒造/
島の華

銅製ポットスチールの常圧蒸留器を使った麦焼酎です。まろやかな味です。

<http://park18.wakwak.com/~ssasa/shima/>



東京七島
(焼酎)

坂下酒造/
黄八丈

白麴の他に黄麴で仕込みをおこない、長期熟成した麦焼酎。やわらかい口あたりと甘みが特徴です。

<https://kuroshio.atukan.com>



東京七島
(焼酎)

有限会社谷口酒造/
御神火スタンダード

麦本来の旨み、甘い香りが際立つ御神火の定番商品。2017 年国税局鑑評会で優等賞を受賞した実力派。

<http://www.gojinka.co.jp/>



東京七島
(焼酎)

新島酒蒸留所/
嶋自慢 羽伏浦

新島の景勝地・羽伏浦海岸の爽やかなイメージをコンセプトにすっきりとした香りと口当たりに仕上げた麦焼酎です。

<https://shimajiman.com>



東京七島
(焼酎)

八丈興発株式会社/
情け嶋

伊豆諸島、八丈島で造る麦焼酎。島の日常酒で飲みあきしない酒質を目指しています。飲み会はロックと水割りをおすすめします。

<http://www.hachijo-oni.co.jp/>



東京七島
(焼酎)

八丈島酒造合名会社/
本格焼酎 江戸酎

八丈島で獲れたさつま芋だけを使い仕込む八丈島産の芋焼酎になります。3 年以上熟成させた古酒ですので、華やかな香りと芳醇な味わいをお楽しみ下さい。

<http://www.hachijojimashuzo.com>

千葉



千葉
(清酒)

株式会社旭鶴/
上撰 旭鶴

やわらかい呑み口で、うまみのある辛口です。

<https://asahiduro.com>



千葉
(清酒)

株式会社飯沼本家/
甲子純米吟醸酒

ワイングラスでおいしい日本酒アワード 2019【最高金賞】受賞。瓶による火入れ(パストライザー)を導入し、生酒のようなフレッシュな味わいと発酵によるガス感を楽しめるようになりました。

<http://www.iinumahonke.co.jp>

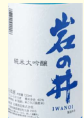


千葉
(清酒)

石上酒造株式会社/
銚子の誉 純米酒

麴の香りがただよ、米だけで作ったふくよかな旨味が口いっぱいひろがります。

www.isbc.co.jp



千葉
(清酒)

岩瀬酒造/
岩の井 山廃純米大吟醸

伝統醸造技法の山廃酛で醸した純米大吟醸 穏やかな香りのでき良い旨味の広がる食中酒「ロバート・パーカーポイント 95」獲得。

<https://www.iwanoi.com>



千葉
(清酒)

梅一輪酒造/
吟醸辛口 梅一輪

千葉県九十九里産ふさこがねを原料米に使用したすっきりとした切れ味の良い辛口の吟醸酒です。上品でひかえめな香りも特徴です。

<https://www.umeichirin.com/>



千葉
(清酒)

亀田酒造株式会社/
超特撰大吟醸 寿萬亀

兵庫県三木市吉川(特A地区)特等米山田錦を100%原料とし、究極の35%まで磨きあげた幻の大吟醸です。

<http://jumangame.com/>



千葉
(清酒)

木戸泉酒造株式会社/
純米醱酎

豊かでしっかりした旨味をもち色々な料理との相性を楽しめます。冷やからお燗酒まで幅広く呑めます。

<http://www.kidozumi.jp/>



千葉
(清酒)

窪田酒造株式会社/
純米吟醸 宝船

純米吟醸「宝船」は酒造好適米「山田錦」を主な原料に極寒の時期に醸した千葉の地酒です。純米吟醸の持つ繊細な味と風味をお楽しみ下さい。

<http://www.chiba-sake.jp/hokusou/kubota/>



千葉
(清酒)

小泉酒造合資会社/
純米酒 東魁

千葉県産ふさこがねを100%使用し醸した純米酒。常温、燗酒で召し上がるのがおすすめです。

<http://www.sommelier.co.jp>



千葉
(清酒)

株式会社須藤本家/
天乃原 純米吟醸

厳選された原料米を55%まで精白し、久留里の名水で醸した酒。

<http://www.sudouhonke.co.jp>



千葉
(清酒)

株式会社滝沢本店/
長命泉 純米大吟醸

洋梨のような吟醸香がある甘酸のバランスの取れた繊細な味わいです。山田錦と雄町を使用しています。

<http://www.chomeisen.jp/>



千葉
(清酒)

東薫酒造株式会社/
大吟醸叶(かのう)

兵庫県産山田錦を35%以下の精米で酒袋しぼりでゆっくりと時間と手間をかけた及川杜氏の自信作。全国新酒鑑評会 金賞受賞(18回) 味・香り・すべてにバランスが取れた芸術的な酒。

<http://www.tokun.co.jp>



千葉
(清酒)

藤平酒造合資会社/
福祝 山田錦 50 純米吟醸

久留里の名水で仕込み、山田錦を50%まで磨いた純米吟醸。華やかな香りと、山田錦独特の奥深い味わいで、後キレの良い酒。

<http://fukuwai.com>



千葉
(清酒)

豊乃鶴酒造株式会社/
大多喜城 純米吟醸酒

長期熟成の手間(ふねしぼりなど)をかけた一品 穏やかで控えめな果実の香りとバランスのとれたスムーズな味わいです 余韻は短く終始なめらかな後味です。

<https://Toyonotsuru.jimdo.com/>



千葉
(清酒)

鍋店株式会社/
仁勇 純米吟醸 百人一首のしらべ

濃醇な味わいで香り高い純米吟醸酒です。ラベルの女性は、美貌の歌人として伝えられている小野小町です。

<https://www.nabedana.co.jp/>



千葉
(清酒)

花の友/
特別純米酒

精米歩合60%の特別純米酒です。すっきりとした柔らかな口あたり、適度な酸味と深みのある味わい。

<https://www.hananotomo.com/>



千葉
(清酒)

株式会社馬場本店酒造/
大吟醸 海舟散人

最上級の米を使用した馬場本店酒造の技術の結晶。フルーティーな香り、奥深い味わいが特徴の辛口大吟醸。

<https://babahonten.com/>



千葉
(清酒)

守屋酒造/
舞桜 辛口純米

九十九里の酒蔵が千葉県産米100%使用し、原酒のまま3年熟成させた酒蔵一番人気の純米酒。

<http://maizakura.com/>



千葉
(清酒)

吉野酒造株式会社/
辛

千葉県産の食用米『ふさこがね』を軟水で仕込み、女酒でありながら挑んだ超辛口です。日本酒度 +18度の腰古井で一番辛口の酒です。少量仕込みの為、杜氏さんが米を手洗い、限定吸水と吟醸造りで丁寧に醸した普通酒。

<https://koshigoi.com>



千葉
(清酒)

和蔵酒造株式会社/
竹岡 特別純米

お米の旨味と爽やかな酸味が調和したふくよかな味わい。軽快な旨味のある料理の味わいを引き立てる純米酒。

<https://www.wakura-sake.jp>



神奈川



神奈川
(清酒)

石井醸造株式会社/
曾我の誉 吟醸酒

代表酒「曾我の誉」は曾我兄弟ゆかりの地にちなんで命名され、地元の方々に永年親しまれているお酒です。

<https://www.ishijozo.com>



神奈川
(清酒)

泉橋酒造株式会社/
いづみ橋 夏ヤゴ ブルー 純米原酒

いづみ橋の夏の季節限定商品「夏ヤゴ」。地元・神奈川県産の山田錦を使用。爽快辛口タイプの純米酒。

<https://izumibashi.com/>



神奈川
(清酒)

井上酒造/
純米大吟醸 箱根山

精米歩合 40%の山田錦を 100%使用した純米大吟醸酒。

バナナのような果実香主体の芳醇な香りとふくよかな味わいで、なめらかな口当たりが特徴です。

<https://www.hakoneyama.co.jp/>

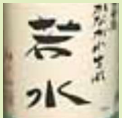


神奈川
(清酒)

大矢孝酒造株式会社/
残草蓬菜 純米吟醸 出羽燦々 50

風光明媚な愛川町で、清冽な丹沢水系の伏流水を仕込み水に使用した米・米こうじのみが原材料の純米吟醸酒。馥郁たる香り、ふくよかな旨みが特徴の日本酒です。

<http://www.hourai.jp>



神奈川
(清酒)

有限会社金井酒造店/
白笹鼓 純米吟醸 若水 720ml

神奈川県産の酒造好適米「若水」と神奈川の屋根丹沢の懐、全国銘水 100選の秦野の伏流水で醸した純米吟醸酒。

<http://www.shirasasa.com/>



神奈川
(清酒)

合資会社川西屋酒造店/
隆 (白ラベル) 純米吟醸

地元の足柄産酒米「若水」を使用。フレッシュな酸味と後口の微かな渋みが自身魚や青魚に合う

<https://kawanishiya.wixsite.com/kawanishiya/>



神奈川
(清酒)

吉川醸造/
雨降 純米かすみさけ Low Alcohol

天然桃色酵母により美しい桃色と甘みと酸味のバランスが絶妙な、新感覚の純米酒に仕上がりました。

<https://kikkawa-jozo.com/>



神奈川
(清酒)

久保田酒造株式会社/
相模灘 純米吟醸 美山錦

繊細な美山錦を生かすべくホドッとした9号酵母で醸しました。軽快な口あたりと爽やかな吟醸香を感じます。

<https://www.tsukui.ne.jp/kubota/index.html>



神奈川
(清酒)

熊澤酒造株式会社/
天青 千峰

中国の故事にある「雨過天青雲破処」という言葉から名付けました。爽やかな酒質の純米吟醸。

<https://www.kumazawa.jp>



神奈川
(清酒)

黄金井酒造/
大吟醸 盛升

歴史ある全国新酒鑑評会にて令和3年神奈川県唯一の金賞を受賞した逸品。香り高い王道の大吟醸です。

<https://www.koganeishuzou.com/>



神奈川
(清酒)

清水酒造株式会社/
巖乃泉 吟醸純米酒

スッキリした中にもお米由来の上品な甘みと旨みが特徴です。

<https://www.shimizusyuzo.com>



神奈川
(清酒)

瀬戸酒造店/
セトイチいざ

気持ちが静かに晴れていくような、穏やかな華やぎと綺麗さの純米吟醸酒です。

<https://www.setoshuzo.ashigarigo.com>



神奈川
(清酒)

中澤酒造/
松みどり 純米酒

令和2年東京国税局酒類鑑評会にて優等賞を受賞。穏やかな香り、お米本来の旨味が感じられる純米酒です。やや辛口のお酒で、冷やしても温めてもオススメです。

<https://www.matsumidori.jp/>

山梨



山梨
(清酒)

井出醸造店／
甲斐の開運 金印 世界遺産ラベル
富士北麓・川口湖畔にて、富士山の清冽な水と、
厳選された原料米で醸されたスッキリと切れの良い
やや辛口のお酒です。

<https://www.kainokaiun.jp>



山梨
(清酒)

笹一酒造株式会社／
笹一 純米大吟醸 甲州夢山水
富士の天然水と山梨県産甲州夢山水で醸した笹一
の純米大吟醸です。円やかで芳醇な味わいをお楽
しみてください。

<https://www.sasaichi.co.jp>



山梨
(清酒)

太冠酒造株式会社／
甲州利右衛門 (純米大吟醸)
山梨県産の山田錦と南アルプス山系水を使用して
手造りで低温長期発酵させ醸し出した香り豊かで
柔らかい味わいのお酒です。また美味しんぼ 82 巻
に登場したお酒でもあります。

<http://www.taikan-y.co.jp/>



山梨
(清酒)

武の井酒造株式会社／
青煌 純米大吟醸 愛山
八ヶ岳の清冽な伏流水と東京農大が花から分離した「つ
るばら酵母」を使用し、希少価値の高い酒造好適米「愛山」
で醸した最高峰の純米大吟醸です。優しい香りとやわら
かな味わい、そしてキレの良さをお楽しみください。

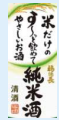
<http://takenoishuzo.jp/>



山梨
(清酒)

谷櫻酒造／
純米大吟醸 サクラサクラ
滋賀県産の JAS 認証有機栽培米 山田錦を 100% 使
用し 35% まで磨いた、すっきりとした純米大吟醸。

<https://www.tanizakura.co.jp/>



山梨
(清酒)

福德長酒類株式会社 葎崎工場／
福德長 米だけのすーっと飲めてやさしいお酒
国産米だけを原料に茅ヶ岳、南アルプスを望む自然
豊かな地で天然水を使い、丹念に仕込みました。
すっきりとした優しい味わいをそのまま商品名と
しました。

<https://www.oenon.jp/>



山梨
(清酒)

株式会社八巻酒造店／
甲斐男山純米酒「仲」
原料米を山梨県産あさひの夢 仕込み水は八ヶ岳
自然水 地元産にこだわった純米酒
食中酒としてお召し上がりください。

<http://yamakishuzou.com/>



山梨
(清酒)

山梨銘醸株式会社／
七賢 絹の味純米大吟醸
普段のシーンでお楽しみいただけるように、純米
大吟醸特有のフルーティーな香りはやや控えて、
派手さを抑えた、スッキリと爽やかな口当たり
に仕上げました。

<https://www.sake-shichiken.co.jp/>



東京
(清酒)

養老酒造／
本醸造生原酒 權
昔ながらの压榨機「權」で搾ったスッキリ、キレ
のある超辛口の生原酒。飲み方はロック、炭酸割
もオススメ！

<http://fruits.jp/~omoshiro-sakaya/>



山梨
(清酒)

株式会社横内酒造店／
榊正宗 純米吟醸酒
山田錦を 50% まで精米し、南アルプスの伏流水で
ゆっくり時間をかけて醸した純米吟醸酒です。

<https://r.goope.jp/sr-19-192081s0307>



山梨
(清酒)

株式会社萬屋醸造店／
春鶯 純米吟醸
山梨県産酒造好適米「玉栄」100% 使用。甘い香
りと共に程よい軽やかな味わいが広がる食中酒で
す。

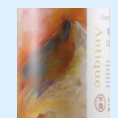
<https://www.shunnoten.co.jp>



山梨
(ワイン)

MGVs ワイナリー／
B153 下岩崎 2018
完熟ベリー A の華やかなアロマと樽由来のヴァ
ニラのような香り、奥行きのある味わい深い赤ワ
イン。

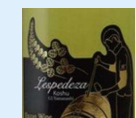
<https://mgvs.jp/>



山梨
(ワイン)

岩崎醸造株式会社／
シャトー・ボンジョー 甲州かもしアンティーク
このワインは、勝沼の先人が行なった伝統的な技
法「醸し」を現代風にアレンジして造ったオレン
ジワインです。

<https://www.iwasaki-jozo.com/?pid=151465229>



山梨
(ワイン)

塩山洋酒醸造株式会社／
Lespedeza Koshu 2019(レスペデーザ甲州)
樽発酵させた甲州種をブレンド。白桃やメロンを
感じさせる香りとバランスの良い樽香りが広がるボ
リュームのあるやや辛口。

<http://www.enzanwine.co.jp>



山梨
(ワイン)

勝沼醸造株式会社／
アルガブランカ クラレーザ
ステンレスタンク内で発酵熟成。柑橘類・ナシ、
白い花のような香りを持ち、バランスが良く若々
しい印象。

<https://www.katsunuma-winery.com/>



山梨
(ワイン)

錦城葡萄酒株式会社／
東雲一しのめー
遅い時期に収穫した完熟の甲州、そのフリーラン
果汁を使い処理を最小限に抑えてフルーティーで
爽やかな口当たり。

<http://www.kinjyo-wine.com>



山梨
(ワイン)

敷島醸造株式会社／
甲斐ノワール 2017
自社農場生産の甲斐ノワール種。華やかな品種香
と樽の香りがマッチした程よいタンニンの赤ワイ
ンです。

<https://mountwine.jp>



山梨
(ワイン)

株式会社シャトー勝沼/
GI 山梨 甲州シュール・リー 2019

山梨県甲州ぶどうを使用。深みのあるコクと爽やかな喉越し、華やかな。香りが魅力的なワインです。

<https://www.chateauk.co.jp/>



山梨
(ワイン)

シャトー・メルシャン 勝沼ワイナリー/
玉諸甲州きいろ香 2019

ゆずやカボスといった和柑橘を思わせる香りとフレッシュな酸とのハーモニーをお楽しみいただけるワインです。甲府盆地の中央部に位置する甲府市玉諸地区で、太陽をたっぷり浴びた甲州ブドウを的確なタイミングで収穫し、香り高いワインに仕上げました。

https://www.chateaumercian.com/lineup/terroir/tamamoro_koshu_kiirok.html



山梨
(ワイン)

白百合醸造株式会社/
ロリアン 勝沼甲州 2019

1938年創業の家族会社。勝沼町産甲州ぶどうを使用した辛口ワイン。DWAAでプラチナを受賞。

<https://shirayuriwine.com/>



山梨
(ワイン)

蒼龍葡萄酒株式会社/
シトラスセント甲州

柑橘系の香りが豊かに表現された、爽やかな甲州辛口ワインです。

<http://www.wine.or.jp/soryo>

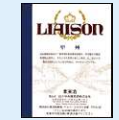


山梨
(ワイン)

ドメヌヒデ/
ラピュータ

日本ワインの“大吟醸”(セニエ率43%)。ラピュータは葡萄の果皮から生まれました。満月日にびん詰め。日本を代表する濃厚なマスカットベリーエーのワインです。

<http://www.domainehide.com/>



山梨
(ワイン)

日川中央葡萄酒株式会社/
Liaison プレステージ

山梨で開発されたぶどう品種、甲斐ノワールにメルローをブレンドし、葡萄の特性を引き出すため徹底した温度管理を実施。華やかな芳香と重量感あふれる味わいを備える本格赤ワインとなっています。

<http://www.wine.or.jp/liaison>



山梨
(ワイン)

まるき葡萄酒株式会社/
いろグラン甲州 2019

甲州種をシュール・リー製法で醸造。青りんごや柑橘の香り。澆刺とした酸味は和食のマリアージュにお勧め。

<http://www.marukiwine.co.jp/>



山梨
(ワイン)

丸藤葡萄酒工業株式会社/
2018 ルバイヤート甲州シュールリー 辛口

シュール・リー製法で澆刺とした香りと厚みのある味わいを表現。甲州辛口の典型的なワイン。特に魚介料理に良い。

<https://www.rubaiyat.jp>



山梨
(ワイン)

盛田甲州ワイナリー株式会社/
シャンモリ・フィエルテ プライベート・リザーブ 甲州 パレル・ファーマンテッド 2018

単一畑の甲州種 100%使用。ふくよかな果実味と樽香がバランスされた骨格の有る辛口白ワインです。

<https://www.chanmoris.co.jp/>



山梨
(ワイン)

モンデ酒造株式会社/
マスカットベリー A 上屋敷

自社畑にて収穫期限界まで実らせた葡萄は奥行きのある味わいが申し分なく、果実味豊かな赤ワイン。

<https://www.mondewinery.co.jp/>



山梨
(ワイン)

大和葡萄酒株式会社/
古代甲州

百年樹「甲龍」より枝分けした葡萄のみを使用し酸味とスッキリした味わいの中にもコクを感じる辛口白ワイン。

<http://www.yamatowine.com/>



山梨
(ワイン)

ルミエールワイナリー/
シャトー・ルミエール 赤 2015

欧州系ぶどうを厳選して醸造し15ヶ月樽熟成。複雑な香りの要素を持つ、力強く奥深い味わいのワインです。

<https://www.lumiere.jp/>

※本プロモーションにて展示しているお酒のみを掲載しております。

例えば「シャンパーニュ」と名乗るためには、特定の地域内かつ、一定の基準や品質を満たして生産される必要があることをご存じの方も多いことでしょう。このように、お酒について「正しい産地」であること、「一定の基準」を満たして生産されたことを示すのが「地理的表示(GI)」です。

お酒の地理的表示(GI)とは

お酒の地理的表示(GI)は、

正しい産地
であること

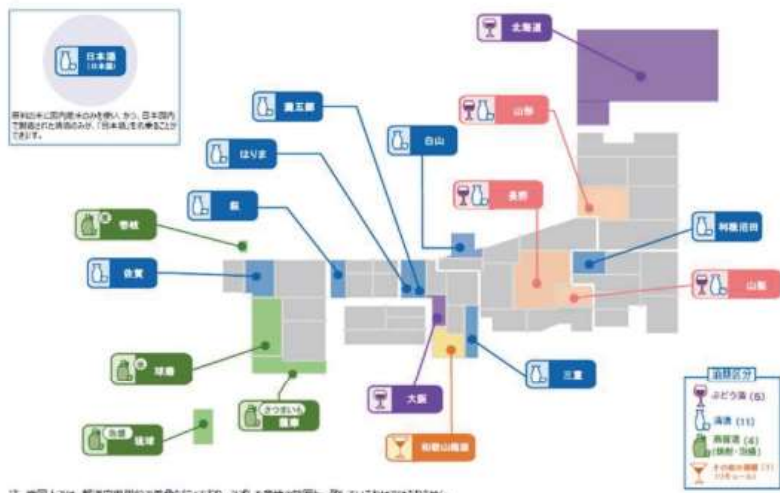
一定の基準を
満たした品質
であること

を示しています。

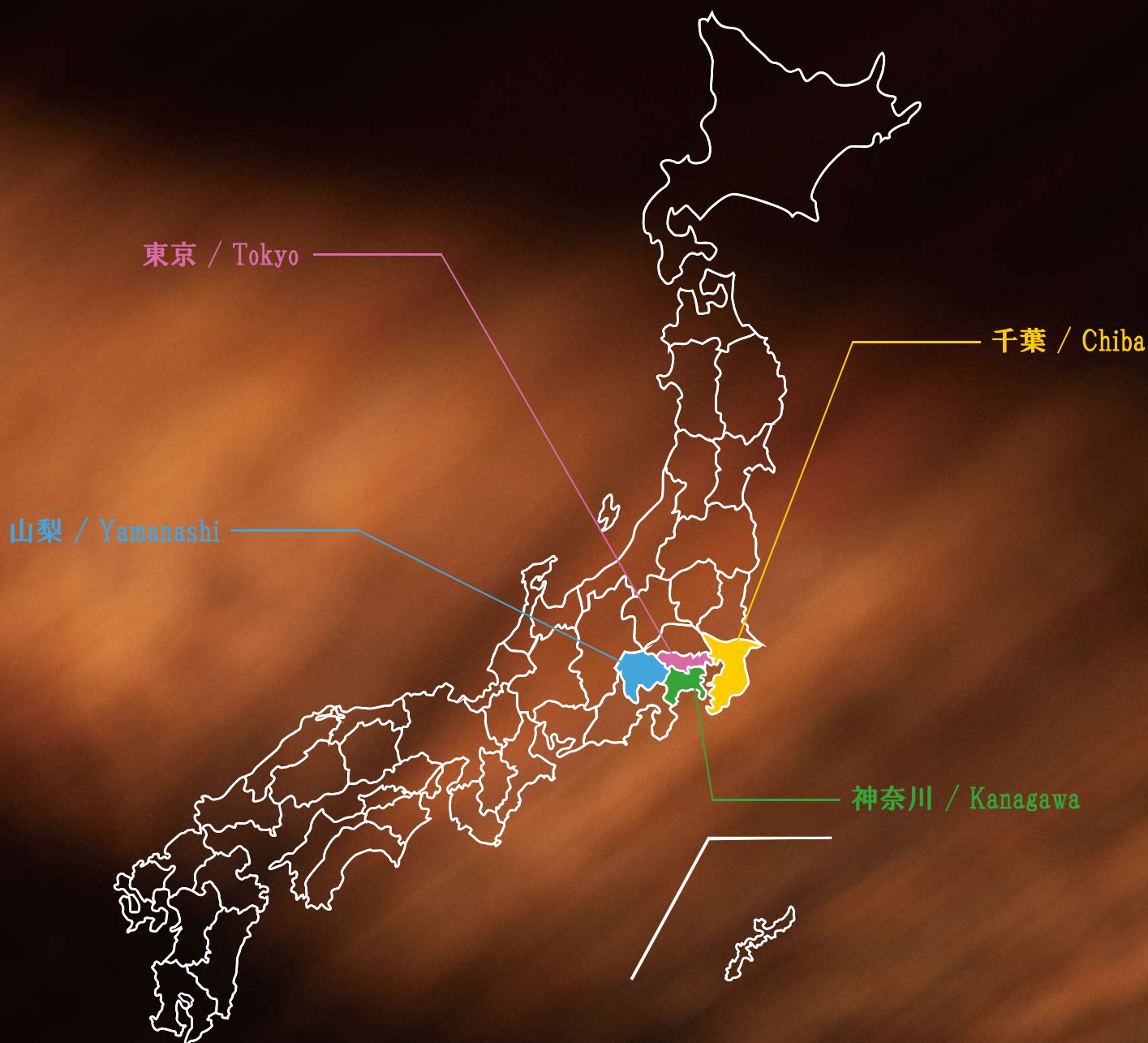
地域ブランド産品を適切に選ぶことができます。

※酒類の地理的表示の指定は、産地からの申立てに基づき、国税庁長官が行います。地理的表示の不正使用は行政が取締りを行います。

GI



注: 地図上では、都道府県単位で着色は行っており、必ずしも産地の範囲と一致しているわけではありません。



首都圏のお酒プロモーション

開催期間： 2021年8月9日(月)～8月23日(月) 11:30～18:30

主催： 東京国税局

協力： 日本酒造組合中央会、東京都酒造組合、東京七島酒造組合、東京都卸売酒販組合、東京小売酒販組合、千葉県酒造組合、神奈川県酒造組合、山梨県酒造組合、山梨県ワイン酒造組合

国税庁
<https://www.nta.go.jp/>



独立行政法人 酒類総合研究所
<https://www.nrib.go.jp/>



日本酒造組合中央会
<https://www.japansake.or.jp/>

