

2015年11月11日

**「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  
「勝沼のあわ 2014」が  
金賞およびベスト日本ワイントロフィーを獲得  
～ワインアワードで8個・スピリッツアワードで4個・フードアワードで17個の賞を受賞～**

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「勝沼のあわ 2014」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、一昨年、昨年に続き3年連続となります。

また、ワインアワードで8個、スピリッツアワードで4個、フードアワードで17個の賞を受賞しました。

●「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います。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「子豚の丸焼き」やタイ料理の「マッサマンカレー」、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7回目となる2015年も世界各国から出品され、ワインアワードで58点、酒精強化ワインアワードで3点、スピリッツアワードで42点、食マッチアワードで24点が金賞を受賞しました。



●金賞を受賞した当社のワイン

「勝沼のあわ 2014」

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

## 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 2015年10月上旬
- ◆結果発表 2015年11月5日(木)
- ◆当社受賞商品

### 【ワインアワード部門】

金賞	勝沼のあわ 2014 (白、スパークリング)★ベスト日本ワイントロフィー
銀賞	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2011 (赤)
銅賞	シャトー・メルシャン 北信シャルドネ 2014 (白)
	シャトー・メルシャン 山梨勝沼甲州 2014 (白)
	シャトー・メルシャン 甲州小樽仕込み 2014 (白)
	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA セレクトッド・ヴィンヤーズ 2013(赤)※1
	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード シラー 2012 (赤)
	穂坂のあわ 2014 (ロゼ、スパークリング)

### 【スピリッツアワード部門】

銀賞	八代不知火蔵 むぎ焼酎 白水
	八代不知火蔵 まろやか芋
	八代不知火蔵 麦焼酎 どぎゃん
銅賞	八代不知火蔵 こめ焼酎 白水

### 【フードアワード部門】

#### ▼「刺身」部門(Best Wine with Sashimi)

銅賞	シャトー・メルシャン 山梨勝沼甲州 2014 (白)
	シャトー・メルシャン 甲州小樽仕込み 2014 (白)
	甲州 淡紫 2014 (白)
	勝沼のあわ 2014 (白、スパークリング)
	穂坂のあわ 2014 (ロゼ、スパークリング)

#### ▼「うなぎのかば焼き」部門(Best Wine with Grilled Unagi(tare))

銀賞	シャトー・メルシャン 北信シャルドネ 2014 (白)
	シャトー・メルシャン 甲州グリド・グリ 2014 (白)
	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA セレクトッド・ヴィンヤーズ 2013(赤)
銅賞	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2011 (赤)
	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード シラー 2012 (赤)

#### ▼「和牛鉄板焼き」部門(Best Wine with Wagyu Beef Teppan-Yaki)

銅賞	シャトー・メルシャン 甲州グリド・グリ 2014 (白)
	シャトー・メルシャン 桔梗ヶ原メルロー 2011 (赤)
	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード シラー 2012 (赤)

▼「牛肉入りマッサマンカレー※2」部門(Best Wine with Massaman Curry with Beef)

銀賞	穂坂のあわ 2014 (ロゼ、スパークリング)
銅賞	勝沼のあわ 2014 (白、スパークリング)

▼「子豚の丸焼き」部門(Best Wine with Roasted Sucking Pig)

銅賞	シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA セレクトッド・ヴィンヤーズ 2013(赤)
----	---

▼「ケバブ」部門(Best Wine with Mutton Kebab)

銅賞	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤード シラー 2012 (赤)
----	------------------------------------

※1「シャトー・メルシャン 穂坂マスカット・ベリーA セレクトッド・ヴィンヤーズ 2013」…ワイナリー限定商品  
※2「マッサマンカレー」…タイ南部を代表するカレー。ココナッツミルクのコクとさまざまなスパイスの風味が特徴。