

Wa-Syu

Japanese rare wine & spirits

連続するワインの物語がついに完結！ラベルに紡がれたストーリーに思いを馳せて。

岩崎醸造 × wa-syu のコラボレーションワイン第三弾、「IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.3」

一年の時を経て、最も洗練された味わいに進化した、瓶内二次発酵スパークリングワイン

数量限定！2021.12.14 Tue. 発売



株式会社ジュン（本社：東京都港区／代表取締役社長：佐々木 進）が運営する、日本ワインの楽しさを提案するオンラインショップ「wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP（ワシュ オフィシャルオンラインショップ／以下 wa-syu）」と、日本ワインの銘醸地である山梨県勝沼に位置する1941年設立の老舗ワイナリー、岩崎醸造株式会社（本社：山梨県甲州市／代表取締役社長：三科 隆／以下岩崎醸造）とのコラボレーションワインがついに完結します。

気鋭の醸造家が手がける、wa-syu でしか手に入らないオリジナルの日本ワインシリーズ、第三弾「IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.3」が完成しました。2020年12月から半年間隔で3本の連続するオレンジワインの技法を取り入れたスパークリングワインを発表し、オープンから一周年を迎える2021年12月発売のNo.3で「IWAI KAMOSHI-SPARKLING」の醸造物語がついに完結。一年の時を経て、最も洗練された味わいに進化した、瓶内二次発酵スパークリングワインを数量限定でお届けします。

COLLABORATION コラボレーションワイン

wa-syu と、生産者の岩崎醸造、クリエイターたちの想いが詰まった、新しい体験をお楽しみください。

1941年設立の老舗ワイナリー「岩崎醸造」が、「wa-syu」のオープンを祝してワイナリー史上初のスパークリングワインをリリース！勝沼古来の技法「醸し」を取り入れた甲州のベースワインから、段階に分けて3種類のスパークリングワインが誕生しました。

【岩崎醸造 × wa-syu】 IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.3 7,920円（税込）

「IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.3」は、瓶内二次発酵後13ヶ月熟成させました。最終工程でデゴルジュマン（澱引き）することによって、なめらかな舌触りのエレガントな印象に上げています。また、あえてドザージュ（加糖）せずと同じワインを補酒しているのも特徴です。気鋭の若手醸造家・白石 壮真（しらいし そうま）氏が手がける、複雑性と深みが増した上品な味わいを堪能できる、贅沢な辛口スパークリングワインです。「No.3」は、「No.2」よりも澱との接触時間が長く、さまざまな味わいが調和し、シリーズの中で最も洗練された味わいが楽しめる1本。和柑橘の香り、リンゴのコンポート、洋梨、火打ち石、ハチミツ、焼き菓子のアロマ。豊かな果実味とフレッシュな酸味、心地よい苦味が調和した上品なスタイルでコクと旨味の余韻が長く続きます。



【カテゴリ】スパークリングワイン 【産地】山梨県【ワイナリー】岩崎醸造【品種・ブレンド比率】甲州100%【生産年度】2020年【タイプ】辛口【味わい】コクあり【アルコール度数】12%【サイズ】750ml【飲み頃温度】6～8℃【おすすめペアリング】ワイン豚などの肩ロースのステーキ（キメ細かい食感と濃厚な味を備えている部位）、寿司（赤身や貝類、魚卵など味の濃いものやタレを使ったもの、風味の強い巻物）など

【岩崎醸造 × wa-syu】IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.3 商品詳細ページはこちら <https://wa-syu.com/products/cbc91020>



「醸し(かもし)」とは…?

主に赤ワインに用いられる技法で、果皮や種を果汁に漬け込むことで果皮由来の成分を抽出するのが特徴。この技法を白ブドウに用いたワインが「オレンジワイン」と呼ばれ、今世界中で注目を集めています。



「瓶内二次発酵」とは…?

一次発酵を終えたワインに糖分と酵母を加えて瓶詰めし、再び発酵を引き起こすことで、瓶内で発生した炭酸ガスを閉じ込める方法。シャンパーニュ地方の伝統的な製法のため、伝統製法、シャンパーニュ製法とも呼ばれています。



「デゴルジュマン」とは…?

スパークリングワインの製造工程において、瓶内二次発酵で生じた澱(おり)を取り除く作業。瓶内二次発酵の後に、瓶の底に沈んでいる澱を瓶の口に集める作業(ルミアージュ)によって瓶口に集めた後、デゴルジュマンをおこないます。

ラベルに紡がれたストーリーに思いを馳せて。



[No.1] 2020.12.15 発売



[No.2] 2021.6.8 発売



[No.3] 2021.12.14 発売

日本ワインの発祥の地「祝村」のブドウ畑風景をイメージしたラベルデザイン。ジャパネスな表現をベースに新しさを融合したビビットな色調とアート性を調和させることで和モダンな世界観を表現しました。No.1、No.2、No.3 のボトルを並べていくと、ブドウ畑の風景が繋がっていくまるで一つの絵画に見えるようなラベルで「IWAI KAMOSHI-SPARKLING」の連続するワインの物語を演出します。



【岩崎醸造×wa-syu】IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.3 特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/iwaikamoshi_sparkling_no3

..... NOW ON SALE 好評発売中

岩崎醸造初となるスパークリングワインの新たな挑戦と、
味わいの進化を飲み比べながらお楽しみください。



**【岩崎醸造 × wa-syu】
IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.1
5,940 円 (税込)**

コラボレーション第一弾の「IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.1」は、みずみずしい果実味と優しい泡を閉じ込めたスパークリングワインです。フレッシュなシトラスのアロマと、酵母に由来するバンドミーやトースト香が合わさった心地よい香り。口当たりはジューシーで、しなやかな酸味が感じられます。中盤からはバンドミーのニュアンスが味わいにボリュームを与えています。

【カテゴリ】スパークリングワイン 【産地】山梨県【ワイナリー】岩崎醸造【品種・ブレンド比率】甲州 100%【生産年度】2020年【タイプ】辛口【味わい】フルーティー【アルコール度数】12%【サイズ】750ml【飲み頃温度】6～8℃【おすすめペアリング】カルパッチョ、りんごとセロリのサラダ、寿司など食材のフレッシュ感を楽しむ料理、ささみ(わさびや梅肉など)の焼き鳥など



【【岩崎醸造 × wa-syu】IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.1】商品詳細ページはこちら <https://wa-syu.com/products/cbc91000>

**【岩崎醸造 × wa-syu】
IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.2
6,930 円 (税込)**

コラボレーション第二弾の「IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.2」は、瓶内二次発酵後6ヶ月熟成。豊かな風味が高い次元で調和した、ワンランク上の辛口スパークリングワインです。最初は酵母や乳酸発酵に由来するトーストなどの香りが主体で、口当たりはフレッシュ。少し温度が上がるとリンゴや柑橘類の香りが立ち上がり、ジューシーで柔らかい味わいに変化していきます。緊張感のあるミネラルとキレの良い酸味が調和しています。「No.1」と比べると、「No.2」は緻密でキメが整ったフィネスを備えており、味わいはフレッシュかつ、厚みとコクを感じます。



【カテゴリ】スパークリングワイン【産地】山梨県【ワイナリー】岩崎醸造【品種・ブレンド比率】甲州100%【生産年度】2020年【タイプ】辛口【味わい】コクあり【アルコール度数】12%【サイズ】750ml【飲み頃温度】6～8℃【おすすめペアリング】スズキのソテー(温州みかんのクリームソース)、グラタンなどバターや生クリーム、チーズなどを使用したコクがある料理、牛肉や豚肉のヒレカツ、鶏肉の香草焼きなど

【【岩崎醸造 × wa-syu】IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.2】商品詳細ページはこちら <https://wa-syu.com/products/cbc91010>



岩崎醸造

山梨県甲州市勝沼町：岩崎醸造(株)

甲州ブドウの発祥地「岩崎」でブドウ栽培とワイン醸造に努力していた醸造免許者130名が、1941年に共同して設立したワイナリー。勝沼町岩崎に工場を持ち、農家と協力して、ブドウ栽培の安定、ブドウの産地づくり、ワインの品質向上に努め、地元では「ホンジョー」の愛称で親しまれています。常に風土の香りを大切に、勝沼で好かれる個性豊かなワインづくりを心がけています。

「すべての岩崎醸造アイテム」はこちら

<https://bit.ly/3IDujXG>

**wa-syu でしか手に入らない、
限定醸造やコラボレーションの日本ワイン**

wa-syu だけで味わえる、特別な日本ワイン。人気ワイナリーとのコラボレーションや限定醸造、オリジナルラベルなど、ここでしか手に入らない希少な銘柄が全7種。ホリデーシーズンの手土産にもおすすめ！

「すべての wa-syu 限定ワイン」はこちら <https://bit.ly/3GvavEg>

**WEB CONTENT 人気コンテンツ配信中**

wa-syu
OFFICIAL ONLINE SHOP
1st Anniversary

OPEN 1周年を記念して。
全国のワイナリーから特別メッセージが到着！ Vol.1

**wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP
1st Anniversary**

2021年12月15日、「wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP」は1周年を迎えます。
一周年を記念して、全国のワイナリーから特別なメッセージが続々と到着しています！

「1st Anniversary」特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/wa_syu_1st_anniversary_vol1

いま、日本ワインで選ぶならこの4本

話題のワイナリーや気鋭の醸造家に、あえて自社以外の銘柄で、おすすめの日本ワインをセレクトしてもらう人気コンテンツ！
世界からも注目をされている日本ワインの魅力を新たな視点でお届けします。



Vol.5：山梨県・ドメーヌヒデの渋谷英雄氏

「ドメーヌヒデ・渋谷英雄さんがセレクトする4本。」特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/domainehide_hideoshibutani_select



Vol.6：広島県・福山わいん工房の古川和秋氏

「福山わいん工房・古川和秋さんがセレクトする4本。」特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/fukuyamawinekoban_kazuakifurukawa_select

PLEASE FOLLOW ME!

wa-syu.comのSNS公式アカウント「@wasyuofficial」では、一般社団法人日本ソムリエ協会認定
ワインエキスパートのバイヤーが日本全国各地から厳選した商品やワイナリー情報など最新情報を配信しています。

<https://twitter.com/wasyuofficial>

<https://www.instagram.com/wasyuofficial/>

<https://www.facebook.com/wasyuofficial>

**【株式会社ジュン】**

1958年創業のアパレル & ライフクリエーションカンパニー。レディス・メンズのファッション製品全般の企画、製造、販売、建築及び室内内装の施工設計、ラジオ番組の企画制作及びサウンドプロデュース、屋外広告媒体事業、ゴルフ場、レストラン、ワイナリーの経営と、多角的に幅広く事業を手掛ける。

CORPORATE WEBSITE <https://www.jun.co.jp/>

【wa-syu (ワシュ)】

2020年12月15日に1号店となるオフィシャルオンラインショップをオープン。「まだ見ぬ日本ワインの、奥深い世界へ」をコンセプトに、1979年から山梨県甲州市勝沼町でワイナリーを運営する株式会社ジュンが独自の切り口でナビゲートした、日本ワインの楽しさを提案するオンラインショップ。日本の感性と職人技を生かした名品が次々と誕生し、国内外の食通を惹きつけながら、進化し続ける日本ワインを中心に日本全国からセレクトしたアイテムを展開している。

wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP <https://wa-syu.com/>



Japanese rare wine & spirits

wa-syu公式アカウントフォローは20歳以上の方限定です。20歳未満の方はフォローおよびお酒にまつわる情報の共有はご遠慮ください。
飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。