

Wa-Syu

Japanese rare wine & spirits

ドメーヌヒデ × wa-syu のコラボレーションワイン「壺仕立て オレンジ 甲州 2021」 日本初の「呼吸する陶器の壺」が、新たな味わいを醸し出す！

富士山を臨む大自然と、月の満ち欠けと共に誕生した、新しいオレンジワイン

数量限定！ 2022.4.5 Tue. 発売スタート



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、山梨県南アルプス市産の赤ワイン醸造にこだわるブティックワイナリー、株式会社ショーブル ドメーヌヒデ（本社：山梨県南アルプス市／代表取締役社長：渋谷英雄／以下ドメーヌヒデ）とのコラボレーションワインをリリースしました。

日本ワイン界の風雲児、醸造家・渋谷英雄（しぶたにひでお）氏の「ドメーヌヒデ」が手がける、wa-syu でしか手に入らないコラボレーションワイン「壺仕立て オレンジ 甲州 2021」が完成しました。渋谷氏が京都の老舗窯元「嘉祥窯（かしょうがま）」と開発した、ワインを熟成させるための「呼吸する陶器の壺」が、日本の固有ブドウ品種「甲州」を新たな味わいへと醸し出しています。日本ワインの将来を見据えた、今までにない新しいコンセプトのオレンジワインを数量限定でお届けします。

コラボレーションワイン
COLLABORATION

【ドメーヌヒデ × wa-syu】

壺仕立て オレンジ 甲州 2021

Price : 6,930yen (in tax)



元プロダイバーなど多彩な経歴を持つ新進気鋭の醸造家・渋谷英雄氏のブティックワイナリー「ドメーヌヒデ」と、日本ワインのオンラインショップ「wa-syu」がコラボレーション！渋谷氏が京都の老舗窯元「嘉祥窯」と開発した日本初の「ワインを熟成させるための壺」で仕立てた、甲州ブドウのオレンジワインです。海外の多くのアンフォラとは異なり、この壺は内側にロウを塗らないため、土の成分や焼き方が直接ワインに影響するのが特長。南アルプスで育った味わい深い甲州ブドウが、壺との呼吸によってより力強く変化しています。金柑のような苦みのある柑橘の果実感、おしろいのようなパウダリーでミステリアスな香り、杉の木の香りや鉛筆の芯をなめた時のような懐かしいニュアンスがあり、いつまでも余韻の長さが続く仕上がりです。新たな発見に満ちた、日本ならではのオレンジワインをご堪能ください。



【カテゴリ】 オレンジワイン
 【産地】 山梨県
 【ワイナリー】 ドメーヌヒデ
 【品種・ブレンド比率】 甲州 100% (山梨県南アルプス市産)
 【生産年度】 2021 年
 【タイプ】 辛口
 【味わい】 コクあり
 【アルコール度数】 8.5%
 【サイズ】 750ml
 【飲み頃温度】 8 ~ 10℃
 【おすすめペアリング】 からすみのパスタ、鮎寿司 (ふなずし)、牛肉のしぐれ煮、鰻のかば焼き、かつおの薫焼き、鮎の天ぷら、竹の子の山椒煮、大根の壺漬、ざらめのせんべい、薬膳スープなど漢方を使った中華料理など

【ドメーヌヒデ × wa-syu】 壺仕立て オレンジ 甲州 2021」商品詳細ページはこちら <https://wa-syu.com/products/cbo92300>

日本ワインを造るために誕生した「呼吸する陶器の壺」

ドメーヌヒデの渋谷英雄氏と、京都清水の地で茶道具を100年以上にわたって創作してきた京焼の窯元「嘉祥窯」四代目当主の森岡嘉祥(もりおかかしょう)氏が共同開発した、美味しい日本ワインを造るための「呼吸する陶器の壺」。前例のない、ワインのための壺を作るために、ワインにとって最善の土、釉薬、焼きのテストとテイスティングを繰り返しながら、日本初となる「ワインを熟成させるための壺」が完成しました。



卵のような愛らしい陶器は、ワイン造りに必要な条件をテストするために作られた4種類の作品

日本ワインを美味しく造るために誕生した特別な器「呼吸する陶器の壺」



「**全ては最高のワインのため。**
陶芸家、醸造家、ソムリエの英知が結集、
「壺仕立て オレンジ 甲州 2021」
の誕生へと至るまで。

「ワインを熟成させるための壺」の開発プロジェクトには、京都の老舗窯元「嘉祥窯」四代目当主の森岡嘉祥氏(写真右)と、自然派ワインの旗手「ドメーヌヒデ」の渋谷英雄氏(写真中)、キーパーソンであるソムリエ・KAZU(カズ)氏の知られざる活躍がありました。世界でも類を見ない、ワインのための「呼吸する陶器の壺」を使った新しい日本ワインのカルチャーへの、熱い想いを語ってもらいました。

「ドメーヌヒデ × wa-syu コラボレーションワイン『壺仕立て オレンジ 甲州 2021』特別対談！」特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/domainehide_kashogama_interview

月の満ち欠けのタイミングで仕込む、 コラボレーションワイン

「ドメーヌヒデ」で実際に壺を使ったコラボレーションワイン造りの様子を wa-syu がレポート!元ダイビングインストラクターとして沖繩の海に暮らした経験から、月の満ち欠けが地球や生き物に及ぼす影響を実感している渋谷氏。今まで経験してきたステンレスや樽でのワイン造りと全く違う、「呼吸する陶器の壺」と、富士山を臨む大自然、月の満ち欠けと共に生まれたオレンジワインについてご紹介します。



窯元「嘉祥窯」と共同開発した壺で醸造作業をおこなう渋谷氏



甲州ブドウを壺だし作業した、満月の夜
(山梨県南アルプス市:2022年1月撮影)

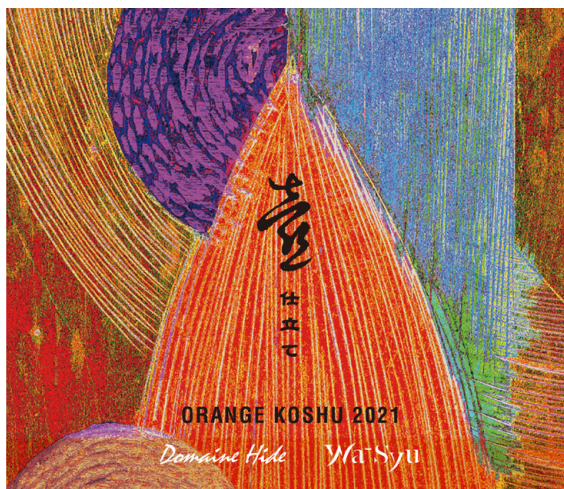


「日本初のワインを熟成させるための壺で仕立てた、オレンジワイン『壺仕立て オレンジ 甲州 2021』」特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/domainehide_tsubojitate_orangewine_koshu_2021

ラベルデザイン
LABEL DESIGN

ラベルにもとことんこだわって。

コラボレーションワインのために、画家・山本ミノ氏が描き下ろし!



「壺」の文字が立体的に浮き出すラベルデザイン

一つひとつ、慈しまれて丁寧に造られたコラボレーションワインは、これまでも「ドメーヌヒデ」の「月シリーズ」のラベルなどを手がけている、画家の山本ミノ氏が作品「閃き」シリーズからの描き下ろし。甲州種のブドウが熟成される過程を抽象的にビジュアルで表現し、酵母発酵のイメージを圖案化したアーティスティックなデザインです。壺仕立てのオレンジワインをさらに魅力的に演出してくれるボトルは、大切なひとへの贈り物としてもおすすめです。



「日本初のワインを熟成させるための壺で仕立てた、オレンジワイン『壺仕立て オレンジ 甲州 2021』」特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/domainehide_tsubojitate_orangewine_koshu_2021

● NOW ON SALE 好評発売中

全国を旅して、山梨県・南アルプス市のテロワールに惚れ込み、この地でブドウ作りとワイン醸造を始めた「ドメーヌヒデ」の渋谷英雄氏。日本の自然派ワインの旗手として、農薬や化学肥料を使わない丁寧なブドウ栽培を手がけています。ワイン造りにおいても、足踏みによる破碎、野生酵母による発酵など、味わいを深めるための手間を惜しみません。ちょっと変わったコンセプトのワインや、独特の感性を活かした銘柄には、熱烈なファンが！



「ドメーヌヒデ」アイテムリストはこちら <https://bit.ly/36XzpzQ>



ドメーヌヒデ 山梨県南アルプス市小笠原：株式会社ショーブル

ドメーヌヒデ (Domaine Hide) は、多彩な経歴を持つ醸造家・渋谷英雄（しぶたにひでお）氏が手掛けるブティックワイナリー。南アルプスで潮の満ち引きに従う栽培と醸造をおこなっています。日本固有種のマスカット・ベリー A の桃花色に心奪われたことをきっかけに、この品種とともに世界を目指すことを決意。ブドウのポテンシャルを見だし、一つひとつの畑にもこだわって栽培しています。現在は甲州などの栽培にもチャレンジ。野生酵母でじっくりと発酵させた赤ワインをはじめ、ドメーヌヒデらしい個性的な銘柄が光ります。アーティストが描く美しいラベルや、「愛してる」「ラビュータ」「神の畑」などの感性豊かなネーミングにも注目です。

「ドメーヌヒデのアイテムリスト」はこちら

<https://bit.ly/36XzpzQ>

wa-syu オリジナル雑貨

ORIGINAL GOODS

wa-syu だけでしか手に入らない、特別なオリジナル雑貨。

アパレル&ライフクリエーションカンパニーならではの
こだわり素材やデザインのロゴ入りアイテム。プチギフトにもおすすめ！



wa-syu オリジナルグラスクロス
Price : 1,980yen (in tax)



wa-syu オリジナルあづま袋
Price : 1,650yen (in tax)

「wa-syu オリジナル雑貨」アイテムリストはこちら <https://bit.ly/3JWFWa>

wa-syuでは、毎週、日本ワインのさまざまなコンテンツを配信中です。
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。

際立つ、個性と感性。
女性醸造家が造る日本ワイン。



特集コンテンツはこちら

https://wa-syu.com/blogs/feature/female_winemakers_in_japan

味わい広がるブレンドワイン、
楽しみ深まる混醸ワイン



特集コンテンツはこちら

https://wa-syu.com/blogs/feature/blended_wines_co_fermentation_wines

日本固有品種、甲州
— その魅力と、味わい —



特集コンテンツはこちら

https://wa-syu.com/blogs/feature/the_koshu_grape_with_delicate_aromas

日本ワインで、日本をもっと深く知る。
エリア別ワイナリーガイド



特集コンテンツはこちら

https://wa-syu.com/blogs/feature/wine_regions_of_japan

PLEASE FOLLOW ME!

wa-syu.comのSNS公式アカウント「@wasyuofficial」では、社団法人日本ソムリエ協会が認定
ワインエキスパートの資格を有する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://www.instagram.com/wasyuofficial/>



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



<https://mobile.twitter.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/>

Wa-Syu
Japanese rare wine & spirits

アカウントフォローは20歳以上の方限定となります。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。