

Wa-Syu

Japanese rare wine & spirits

日本ワインに特化した wa-syu が、
ワイン界のバンクシーを意識し国内外でワイン造りをおこなう
「KAZU WINE」の取り扱いをスタート！



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)」は、醸造家 藤巻 一臣(ふじまきかずおみ)氏が、世界中にある自身の友人たちのワイナリーで、現地の生産者が育てたブドウを仕込み、ワインメイキングをおこなうワインブランド「KAZU WINE」(KAZU WINE株式会社 本社:東京都渋谷区/以下KAZU WINE)の取り扱いを2023年12月5日にスタートしました。



日本屈指のイタリアンレストラングループで支配人兼ソムリエ、ゼネラルマネジャーとして活躍した後にワイン醸造家へ転身した藤巻一臣氏が手がける「KAZU WINE」。藤巻氏は、ソムリエ時代にナチュラルワインの魅力を広めるべく、今では一般的となった「ワインペアリング」の提供方法をいち早く考案したことで知られ、日本におけるナチュラルワインの普及に貢献した人物の一人。そんな彼が造るワインは、すべてオーガニックのブドウを使用し、SO2(亜硫酸)無添加、野生酵母による発酵にこだわっています。

今回、wa-syuで販売スタートしたワイン5銘柄は、ニュージーランド、ネルソンにある「アレックス・クレイグヘッド・ワインズ」で造られました。国産ブドウのみ原料とし、日本で製造されたワイン「日本ワイン」に特化したwa-syuが初めて、日本ワイン以外のワインの取り扱いを決めたのは、ワイン界のバンクシーを意識し、場所にとらわれずに世界中でワイン造りをおこなうナチュラルワインゲリラというコンセプトを掲げる「KAZU WINE」の新たな価値観を発信する姿勢に

共鳴したためです。また、藤巻氏の造るワインに、日本人醸造家ならではの確かなこだわりを感じたためです。海外の素晴らしい環境でオーガニックに栽培されたブドウを使い、日本人の感性で醸造され、日本食にも合うのが、「KAZU WINE」のワイン。いわゆる“日本ワイン”ではありませんが、日本ワインを愛する全ての人に、ぜひ飲んでみてほしい…。そんな思いでセレクトした、法律で制定されているのとは違う新ジャンル、“日本ならではのワイン”とも言うべきワインが、wa-syuのラインアップに仲間入りしました。

写真左から:

“DO THE RIGHT THING” RED 2022

Price: 5,940yen (in tax)

[カテゴリ]赤ワイン[産地]ニュージーランド[ワイナリー]KAZU WINE [品種・ブレンド比率]ピノ・ノワール100% [生産年度]2022年 [タイプ]ミディアムボディ [味わい]エレガント [アルコール度数]12% [サイズ]750ml [おすすめのペアリング]焼肉、ハンバーグやステーキ、スパイスやハーブをきかせた魚料理

“I'M SORRY MAMA” WHITE 2022

Price: 5,940yen (in tax)

[カテゴリ]白ワイン[産地]ニュージーランド[ワイナリー]KAZU WINE [品種・ブレンド比率]ソーヴィニヨン・ブラン75%、ゲヴェルツトラミネール、ピノ・グリ、リースリング (3種混醸で25%) [生産年度]2022年 [タイプ]辛口 [味わい]フルーティー [アルコール度数]13% [サイズ]750ml [おすすめのペアリング]塩の牛タン、牡蠣、ホヤなど

“SEXUAL HEALING” ROSÉ 2022

Price: 5,940yen (in tax)

[カテゴリ]ロゼワイン[産地]ニュージーランド[ワイナリー]KAZU WINE [品種・ブレンド比率]ピノ・ノワール50%、ピノ・グリ、ゲヴェルツトラミネール、リースリング (3種混醸で30%)メルロー20% [生産年度]2022年 [タイプ]辛口 [味わい]フルーティー [アルコール度数]12.5% [サイズ]750ml [おすすめのペアリング]鶏皮やせせりなどの焼き鳥(塩)、ネギや生姜など各種スパイスとも



写真左から:

“WHY NOT?” PINOT NOIR 2021

Price: 7,700yen (in tax)

[カテゴリ]赤ワイン[産地]ニュージーランド[ワイナリー]KAZU WINE [品種・ブレンド比率]ピノ・ノワール100% [生産年度]2022年 [タイプ]ミディアムボディ [味わい]エレガント [アルコール度数]13% [サイズ]750ml [おすすめのペアリング]猪や鹿などのジビエ、牛の料理など

“WHY NOT?” CHARDONNAY 2021

Price: 7,700yen (in tax)

[カテゴリ]白ワイン[産地]ニュージーランド[ワイナリー]KAZU WINE [品種・ブレンド比率]シャルドネ100% [生産年度]2022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 [おすすめのペアリング]魚介ならなんでもOK



藤巻一臣 (Kazuomi Fujimaki)

1965年、神奈川県生まれ。2005年、銀座にオープンしたイタリア料理店で、支配人兼ソムリエとして勤務。1皿ごとの料理にナチュラルワインを合わせるスタイルを考案した。2007年、横浜・元町中華街にイタリア料理店をオープン。その後の店舗展開に際してゼネラルマネージャーに就任。在任中に6店舗のグループへと成長し、多くの店舗が繁盛店となった。

2015年、レストランマネージャーからワイン醸造家へ転身。山形県南陽市に単身移住し、休眠中の耕作放棄地でぶどうの栽培を開始する。2017年、ワイナリーを設立。人為的な関与を極力行わずに、ぶどうが持つ本来の力を最大限に活かしたワイン造りを行った。現在、独立して新ブランド「KAZU WINE」を設立。世界中のワイナリーを訪れて製造したワインを日本へ逆輸入し、リリースを始めた。

「KAZU WINE」醸造家 藤巻一臣氏を独自取材した特集記事を公開中！

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

KAZU WINEのワインはこちら ▶ <https://wa-syu.com/collections/kazu-wine>



【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サー、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 OFFICIAL ONLINE SHOP(ワシュ オフィシャルオンラインショップ)】

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/> SNS(instagram, facebook, twitter)公式アカウント @wasyuofficial

CONTACT

| 株式会社ジュン 飲食事業部 大市陽介 TEL : 070-7590-4228 Email : y.ooichi@jun.co.jp