

Wa-Syu

Japanese rare wine & spirits

「BookRoad ～葡蔵人～」と「wa-syu」初のコラボワインが完成！
生ハムピンクがキュートな「ナイアベリーA スパークリング」と、
シャインマスカットが香る「メルローシャイン」



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、東京の都市型ワイナリー「BookRoad ～葡蔵人～」(有限会社K's project 本社:東京都台東区台東/以下BookRoad ～葡蔵人～)の醸造家 須合美智子(すごうみちこ)氏とコラボレーションしたオリジナルワイン2種の販売を2024年1月30日にスタートしました。

2017年から東京都台東区でワイナリーをスタートさせ、7年目を迎える、「BookRoad ～葡蔵人～」。ワインを手がけるのは、原料ブドウの運搬からタンクの清掃、醸造、瓶詰め、ラベル貼り、店頭での販売まで全てをほぼ一人でこなしている醸造家の須合美智子氏。須合氏が出来上がったワインを試飲して、その味わいにぴったりの食がワイングラスにのったイラストのラベルがワイナリーのトレードマークになっています。

今回、wa-syuが須合氏に相談したのは、これまでの流れとはまったく逆のパターンでワインを仕立ててもらうこと。wa-syuを運営するジュングループの飲食店「SALON BUTCHER & BEER(サロン ブッチャーアンドビア)」の生ハムとソーセージに合うワインを、須合氏のセンスで造っていただくことをコンセプトにしました。また、これまで単一品種のワイン造りが中心だった須合氏に、新たな試みとしてブレンドワインを依頼。企画の段階から一緒に考えてコラボワインを造るという、須合氏にとって初の挑戦！試食会には、須合氏のほか、wa-syuディレクターの菊地や、ジュングループ飲食事業部総料理長の森が参加。そうして「ナイアベリーA スパークリング」と、「メルローシャイン」という2つのワインが完成しました。



「お料理は両方ともすごく美味しかったので、その美味しかったという情報があるうちに、いろいろな比率でのブレンドを試しました。また、せっかく一緒にコラボするのだから、私たちがやったことのないような品種の組み合わせにチャレンジしてみたいね、という話にもなって。それで今回の2銘柄が生まれました(須合氏)」。お決まりの、ペアリングをデザインしたワイングラスのラベルも、新たに「wa-syu」仕様で完成。メニューがそのまま描かれたポップなデザインは、キュートなカラーもポイントです。

【BookRoad × wa-syu】ナイアベリーA スパークリング

生ハムとのペアリングをテーマに、特別にブレンドしたwa-syu限定のオリジナルワインです。生食用ブドウ品種、ナイアガラをベースに日本固有品種のマスカット・ベリーAをほんの少しブレンドし、瓶内二次発酵で仕立てたスパークリングワイン。生ハムの旨みを包み込む華やかな果実の香り、可愛い生ハムピンクカラーをお楽しみください。

Price: 4,400yen (in tax)

[カテゴリ]スパークリングワイン[産地]東京都[ワイナリー]BookRoad ~ 葡蔵人 ~ [品種・ブレンド比率]ナイアガラ95%、マスカット・ベリーA5% [生産年度]2022年 [タイプ]辛口 [味わい]シャープ [アルコール度数]9% [サイズ]750ml [おすすめのペアリング]生ハム



【BookRoad × wa-syu】メルローシャイン

ソーセージとのペアリングをテーマに、特別にブレンドしたwa-syu限定のオリジナルワインです。赤ワイン用ブドウ品種のメルローに、日本ならではの生食用ブドウ品種、シャインマスカットを少しブレンドすることで、華やかな香りと軽やかな後味が楽しめます。ソーセージの脂の甘みとスパイスの香りに寄りそうイメージで仕上げた、新感覚の赤ワインをご堪能ください。

Price: 4,950 yen (in tax)

[カテゴリ]赤ワイン[産地]東京都[ワイナリー]BookRoad ~ 葡蔵人 ~ [品種・ブレンド比率]メルロー92%、シャインマスカット8% [生産年度]2022年 [タイプ]ミディアムボディ [味わい]旨み [アルコール度数]11% [サイズ]750ml [おすすめのペアリング]ソーセージ



2つのwa-syu限定オリジナルワイン「ナイアベリーA スパークリング」「メルローシャイン」の味わいを決定した、生ハム(スペイン産18カ月熟成生ハム)と、ソーセージ(フランクフルト、ブータンブラン、ソシスコンフィ)のペアリングは、新宿「SALON BUTCHER & BEER(サロン ブッチャーアンドビア)」の店舗で味わうことができます。ぜひ、実際に体験してみてください。



SALON BUTCHER & BEER(サロン ブッチャー&ビア)

「サロン アダム エ ロベ」が展開する、シャルキュトリーからバスク地方の家庭料理まで味わえるカウンタースタイルのレストラン。様々な火入れの本格的肉料理を、ビールやワインと共に堪能できる空間です。

[住所]東京都渋谷区千駄ヶ谷五丁目24番55号 NEWoManフードホール

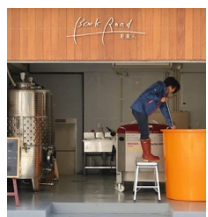
[営業時間]月~木・日 11:00-22:00(L.Oフード21:00、ドリンク21:30) 金・土 祝前日 11:00-23:00(L.Oフード22:00、ドリンク22:30)

LUNCH 11:00~15:00 / BAR 15:00~17:30 / DINNER 17:30~

[TEL]03-6380-4961

※定休日は、館の定休日に準じます。営業時間は変更になる可能性があります。あらかじめご了承ください。

※詳しくは、ショップスタッフまでお問い合わせください。



BookRoad ~ 葡蔵人 ~

2017年、東京台東区で設立された都市型ワイナリー。“葡萄と蔵と人が目に見えない道で繋がり、共に繁栄するという願いを込めて。ワインをより身近に感じ、ワインが繋ぐ縁を大切にしたい。”その想いから、ワイン造りをスタートしました。ブックロードのワインは山梨県や長野県の契約農家で育った国産葡萄100%の日本ワインです。食材やイメージなど、そのワインのペアリングをデザインに落とし込んだラベルが特徴です。

「BookRoad ~ 葡蔵人 ~」醸造家 須合美智子氏を独自取材した特集記事を公開中！

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

BookRoad ~ 葡蔵人 ~ のワインはこちら ▶ <https://wa-syu.com/collections/bookroad-葡蔵人>



【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 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

Wa-Syu
Japanese rare wine & spirits