

## ～“日本を世界の銘醸地に”を掲げる「シャトー・メルシャン」の新たな取り組み～ 開場 20 周年を迎える「椀子ヴィンヤード」を擁する「椀子ワイナリー」で 「シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー SDGs ツアー」開始！

メルシャン株式会社（社長 長林道生）は、「シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー（以下椀子ワイナリー）」（長野県上田市）において、SDGsをテーマにした新ツアー「シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー SDGs ツアー」を開始します。今年は9月2日（土）、11月11日（土）の2回開催し、今後も季節ごとに年間5回程度実施予定です。

「シャトー・メルシャン」は、今年、日本でのワイン造りが145周年を迎えるにあたり、ワイン造りの現場であるワイナリーを起点とした持続可能なワイン造りに向けた取り組みを一層深化させます。

今回スタートする「シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー SDGs ツアー」は、「シャトー・メルシャン」がビジョンに掲げる“日本を世界の銘醸地に”を実現するために取り組む、サステナブルなワイン造りを体感いただけるツアーです。かつて遊休荒廃地だった土地を垣根仕立て・草生栽培のワイン用ブドウ畑に転換するとともに、より良いワインを造るために下草を刈るなどの丁寧な農作業を行ってきたことが広大な草原環境を生み出し、希少種を含む様々な生きものが生息する豊かな自然環境の回復に寄与しています。「キリングループ環境ビジョン 2050」で掲げる「ネイチャー・ポジティブ<sup>※1</sup>」の実現例にもなっていると考えています。当ツアーでは、生物多様性のほかにも「シャトー・メルシャン」が取り組むさまざまな持続可能な日本ワイン造りの取り組みと、数々の世界のコンクールで受賞する高品質なワイン造りについて、ワインメーカー自らが案内します。

※1 「2030年までに生物多様性の減少傾向を食い止め、回復に向かわせる」という目標。2021年6月開催のG7の「2030年自然協約」の中で合意。

「椀子ヴィンヤード」は、生物多様性条約第15回締約国会議（COP15）で採択された新しい世界目標「30by30<sup>※2</sup>」の達成に向けた環境省の「自然共生サイト<sup>※3</sup>」認定実証事業に参加し、2023年1月に「認定相当」を受けました。主として農業生産を行っている畑としては唯一の選定です。4月から始まった正式認定に申請済みであり、認定されると環境省がOECM<sup>※4</sup>として国際データベースに登録しCOP15の世界目標に貢献できる予定です。

※2 「2030年までに自国の陸および海の30%以上を自然環境エリアとして保全」する目標

※3 「民間等の取り組みによって生物多様性の保全が図られている区域」として環境省の認定を受けた区域の名称

※4 日本が提案し国際的な仕組みとなった Other effective area-based conservation measures（その他の効果的な地域をベースとする手段）のこと。

「椀子ヴィンヤード」を擁する「椀子ワイナリー」は、360度ブドウ畑に囲まれたワイナリーで、「シラー」や「シャルドネ」などの国際品種を栽培、醸造しており、海外コンクールでの多数の受賞実績のほか、ワインツーリズムに取り組む世界最高のワイナリーを選出するアワード「ワールド ベスト ヴィンヤード」<sup>※5</sup>において、直近の2022年まで3年連続で、日本のワイナリーで唯一選出されるなど、国際的にも高い評価を得ています。



2019年のオープン時より、「地域との共生」「自然との共生」「未来との共生」を掲げ、上田市初のワイナリーとして地域活性化に貢献するほか、多様な生きものを育む広大なブドウ畑の景観が観光資源として貢献し、さらに子供の食育の場や、学生の学びの場としても活用されています。

※5 世界最高峰のワイン・コンペティション「インターナショナル・ワイン・チャレンジ」（IWC）を主催するイギリスの「ウィリアム・リード・ビジネス・メディア（William Reed Business Media）」が主催。2023年度は7月12日（水）にスペインにて発表予定。

「シャトー・メルシャン」は、サステナブルで高品質なワイン造りに真摯に取り組むことで、多くのお客様にワイン文化を広げるとともに、ブランド価値と日本ワインの価値向上を目指しています。今回、新たにスタートするツアーにより、その価値をお伝えするとともに、地域の活性化に貢献することで、日本ワイン産業のさらなる発展を図ります。

キリングループは世界のCSV<sup>※6</sup>先進企業を目指し、「酒類メーカーとしての責任」を前提に、「健康」「コミュニティ」「環境」の社会課題の解決に重点的に取り組んでいきます。

※6 Creating Shared Valueの略。お客様や社会と共有できる価値の創造

\*添付資料…「シャトー・メルシャン 椀子ワイナリー SDGs ツアー」概要 1枚

### （お客様お問い合わせ先）

キリンホールディングス株式会社 メルシャンお客様相談室（フリーダイヤル）0120-676-757

企業情報 Web サイト <https://www.kirinholdings.com/> 商品・サービス情報 Web サイト <https://www.kirin.co.jp/>

## 「シャトー・メルシャン 梔子ワイナリー SDGs ツアー」 概要

遊休荒廃地から多様な植物や生物を育むブドウ畑となった「梔子ヴィンヤード」の生物多様性への取り組みや、仕込みの際に出るブドウの残渣を堆肥化し再活用する循環型農業、剪定枝を燃やさずチップ化することによる二酸化炭素排出量の削減、土地の高低差を利用したグラビティフロー、購入電力の再生可能エネルギー100%化など、「梔子ワイナリー」が取り組む SDGs について体感いただける特別なツアーです。ワインメーカー自らが案内します。

- 1.開催日 2023年9月2日(土)、11月11日(土) ※事前予約制  
※2024年以降も年5回程度実施予定。
- 2.予約方法 「シャトー・メルシャン」ブランドサイトツアー予約ページにてご予約。  
2023年分は7月7日(金)13時より受付開始。  
<https://chateaumercian.com/winery/mariko/>
- 3.所要時間 約120分
- 4.定員 10~20名(要予約)
- 5.参加費 一人10,000円(税込)
- 6.内容 多様な植物や生物を育む広大な「梔子ヴィンヤード」におけるサステナビリティ実現に向けた取り組みや、「梔子ワイナリー」における環境にやさしい持続可能なワイン造りを体感いただけます。

- ・遊休荒廃地の草生栽培・垣根仕立てのブドウ畑化による生物多様性への取り組み
- ・循環型農業への取り組み
- ・地元小学生への食育への取り組み
- ・グラビティフローをはじめとするサステナブルなワイン造り

### <テイスティングワイン例>

- ・「シャトー・メルシャン 梔子オムニス」(赤)
  - ・「シャトー・メルシャン 梔子メルロー」(赤)
  - ・「シャトー・メルシャン 梔子シャルドネ」(白)
  - ・「シャトー・メルシャン 梔子ソーヴィニヨン・ブラン」(白)
- ※梔子の気候風土を表現する定番ワインの他、ワインメーカーがおすすめするワイナリー限定品を含む計6種

- ※20歳未満の方は、参加いただけません(同伴者も含む)
- ※当日、車や自転車などを運転される方、妊娠中や授乳期の方は、ワインの試飲はできません



### <「梔子ワイナリー」>

#### ■施設概要

- ・ワイナリー名 「シャトー・メルシャン 梔子ワイナリー」
  - ・所在地 長野県上田市長瀬146-2
  - ・電話番号 0268-75-8790 (10:00~16:30)
  - ・営業時間 ワインショップ10:00~16:30/テイスティングカウンター10:00~16:00 L.O.
  - ・定休日 年末年始
- ※冬期をはじめ各月定休日が異なります。詳しくは「シャトー・メルシャン」ブランドサイト掲載の営業日カレンダーをご確認ください
- ・アクセス <電車の場合>  
しなの鉄道「大屋駅からバスもしくはタクシーで約10分、JR北陸新幹線・しなの鉄道「上田駅」からタクシーで約25分
  - <お車の場合>  
上信越自動車道「東部湯の丸IC」より約10分