

日本ワインで広がるワインの世界

新発売 日本ワイン「J-CRAFT WINE」4品

三菱食品株式会社(東京都文京区)は、「J-CRAFT WINE シリーズ」4品を2022年9月27日(火)よりスーパーマーケットをはじめとした全国の店舗で発売いたします。

J-CRAFT WINE

日本のワインをもっと気軽に♪日本ワインで広がるワインの世界

日本ワインってこんなにたのしい。

造り手の情熱、その地域の特色ある葡萄で生まれるワインたち。

日本各地のワイナリーと個性あふれる日本ワインブランド、

J-CRAFT WINEが生まれました。日本ワインをもっと身近に。

まるで、4つのワイナリーを訪ね歩くようなたのしくておいしい体験をお届けします。

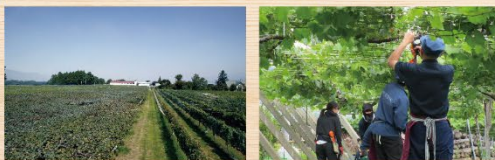
KATSUNUMA JYOZO WINERY co.ltd



TOKACHI JYOZO



GOICHI WINE



EDEL WEIN



<商品概要>

- 商品名 : J-CRAFT WINE 十勝醸造 赤
- 内容量 : 500ml
- 参考小売価格 : 1,380円(税別)
- タイプ : ミディアムボディ
- 合う料理 : 焼肉、エスニック料理、トマト系パスタ
- 商品特徴 : 十勝ワインの独自開発種「山幸」とツバイゲルトレーベをブレンド。酸味とタンニンのバランスが良好。



- 商品名 : J-CRAFT WINE エーデルワイン 白
- 内容量 : 500ml
- 参考小売価格 : 1,380 円 (税別)
- タイプ : 中口
- 合う料理 : 天ぷら、カキフライ、きんぴらごぼう
- 商品特徴 : 柑橘のようなフルーティな香りが感じられ、ほのかな甘みと伸びのある酸で爽やかな味わい。



- 商品名 : J-CRAFT WINE 五一わいん 赤
- 内容量 : 500ml
- 参考小売価格 : 1,380 円 (税別)
- タイプ : ミディアムボディ
- 合う料理 : 鶏のから揚げ、ハンバーグ、すき焼き
- 商品特徴 : マスカットベリーA の軽やかな果実味とメルロの柔らかなタンニンを感じるバランスの取れたワイン。



- 商品名 : J-CRAFT WINE 勝沼醸造(株) 白
- 内容量 : 500ml
- 参考小売価格 : 1,380 円 (税別)
- タイプ : 辛口
- 合う料理 : お寿司、冷奴、お蕎麦、焼き鳥
- 商品特徴 : 甲州の繊細な香りと味わいは、素材を味わう料理に寄り添います。



<開発背景>

コストパフォーマンスの高い外国産ワインが市場定着する中、日本葡萄品質、醸造技術は向上し、世界的な評価、価値も向上しつつあり、「日本のおいしいワインをもっと飲んでもらいたい」との思いより開発に着手。

商品開発にあたり、約 2,000 名を対象とした生活者アンケートを実施。日本ワインのイメージは「美味しそう」「国産の安心感がある」との一方で「値段が高そう」とのネガティブな回答が約 2 割を占めており、「お手頃価格」で“各地の日本素材の美味しいワイン”を飲みくらべていただく商品を開発しました。ワイナリー様のお声掛けについては、一般社団法人日本ワイナリーアワード協議会に協力いただきました。

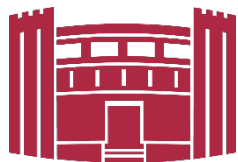
<「日本ワイナリーアワード®」>

生活者がワインを愉しむ際の一助となることを願い、高品質な日本ワインを造るワイナリーを表彰し発信していく取り組み。ワインの個別銘柄ではなく、ワイナリーを審査対象としている。

<協力ワイナリーについて>

本商品については、各地のワイナリー様の協力の下、特徴のある葡萄品種を使用いただき、ワイナリーの個性を前面に押し出した商品を開発いただきましたが、地域創生を目的に、ワインを楽しんでいただくと共に、地域そのものを楽しんでいただきたいとの思いよりラベルには地域に因んだアイコンをあしらいました。

【北海道池田町 十勝ワイン】（北海道）



- 葡萄のこだわり
十勝は葡萄栽培には適さない地であったが、寒冷地で育つ独自品種の開発により赤ワイン品種「山幸」が誕生。越冬中に樹を傷めることなく健全な葡萄が収穫できる。
- ラベルアイコン
北海道池田町十勝ワインのワイン城
- 2022 年日本ワイナリーアワード受賞 ★★★

【エーデルワイン】（岩手県）



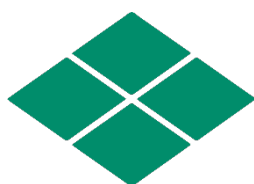
- 葡萄のこだわり
葡萄は全て岩手県産を使用。醸造葡萄農家がエコファーマーの認定を受け、安心・安全で良質なぶどう栽培に努めている。
※エコファーマー認定：土づくりと化学肥料・農薬低減を一体的に行う農業者の認定制度。
- ラベルアイコン
花巻市花ハヤチネウスユキソウ
- 2022 年日本ワイナリーアワード受賞 ★★★★★

【林農園】（長野県）



- 葡萄のこだわり
「ハヤシ・スマート方式」（食用葡萄の「棚仕立て」のようなイメージ）を採用。通気性がよく果実への日照量が安定し豊富な為、完熟した糖度の高い健全な醸造用葡萄が作られる。
- ラベルアイコン
桔梗ヶ原の玄蕃乃丞狐伝説の狐
- 2022 年日本ワイナリーアワード受賞 ★★★★★

【勝沼醸造】（山梨県）



- 葡萄のこだわり
当地に根付いて 1300 年と言われ、「棚仕立て」で育成させる日本固有品種「甲州」にこだわり、秀逸なワイン多数を世に送り出している。
2022 年日本ワイナリーアワード最高の 5 つ星受賞。
- ラベルアイコン
武田菱のイメージ画
- 2022 年日本ワイナリーアワード受賞 ★★★★★