

2022 年 5 月 27 日

ワイン文化日本遺産協議会
牛久シャトー株式会社

日本遺産 地域観光資源の開発商品

うしくぶどうしゅ メルロー 「牛久葡萄酒 Merlot2021」を共同開発

～牛久シャトーで栽培、収穫したブドウ(メルロー)を使用した果実酒～

ワイン文化日本遺産協議会(会長:根本洋治)は、令和 3 年度観光庁「地域の観光資源の磨き上げを通じた域内連携促進に向けた実証事業」採択事業として、文化庁から認定された日本遺産ストーリーを“体感・共感する学習型コンテンツ”の企画造成及び土産品として、牛久シャトー株式会社(茨城県牛久市、代表取締役:川口孝太郎)とともに、同社ワイナリーにおいて牛久シャトーで栽培、収穫されたブドウ(メルロー)を使用した果実酒「牛久葡萄酒 Merlot2021」を共同開発しましたのでお知らせいたします。

同商品は **2022 年 5 月 27 日(金)より牛久シャトー ショップにて発売します。**

また、牛久シャトー株式会社では、牛久葡萄酒 Merlot2021 と同様にメルローのみを使用した「牛久メルロー2021」もダブルブランドとして同日から発売を開始します。

今回のワインは、牛久シャトーでは 3 年ぶり、牛久シャトー株式会社において初めてぶどうの栽培から醸造、瓶詰までのすべての工程を牛久シャトー内で実施したワインとなります。

また、「牛久メルロー2021」は、ラベルも一新しておりブランドロゴマークのほか、神谷傳兵衛の「傳」の文字を大胆且つモダンにデザインしたものを中央に配置。さらに、地下セラーのワイン樽や収穫したブドウを醗酵室二階に吊り上げる機械「手動式小型起重機」を図案化したデザインを左右に配置しています。



【左】牛久葡萄酒 Merlot2021
【右】牛久メルロー2021

うしくぶどうしゅ メルロー 「牛久葡萄酒 Merlot2021」の特徴

1. 牛久シャトーの葡萄畑で栽培、収穫されたメルローのみを使用し、牛久シャトー ワイナリーで醸造されたワイン。
2. 甘く、優しい香りをまとった軽やかなアタック。
3. フレッシュで心地よい爽やかな酸味が口中にひろがる。
4. 明治時代の包装紙デザインを、ラベルに採用。

うしくぶどうしゅ メルロー 「牛久葡萄酒 Merlot2021」誕生の背景

観光庁「地域の観光資源の磨き上げを通じた域内連携促進に向けた実証事業」採択事業として、文化庁から認定された日本遺産ストーリーを“体感・共感する学習型コンテンツ”の企画造成及び土産品などの新商品開発として、ワイン文化日本遺産協議会が牛久シャトー株式会社と共同開発。**牛久シャトー ワイナリーの果実酒として第一号の製品。**

News Release

うしくぶどうしゅメルロー
「牛久葡萄酒 Merlot2021」製品概要 ※牛久メルロー2021 も製品概要は同様になります。

品 目 果実酒

原材料 ぶどう(茨城県牛久市産)／酸化防止剤(亜硫酸塩)

アルコール 13.5%

容 量: 750ml

容 器: 瓶

販売方法: 店頭販売および通信販売

価 格: 4,000 円(税込) ※牛久葡萄酒 Merlot2021、牛久メルロー2021 とともに同一料金。

販売店: 牛久シャトー ショップ

【お客様からのお問い合わせ先】

牛久シャトー ショップ

TEL: 029-896-3615 (10 時～18 時)

営業時間: 10 時～18 時

定休 月曜日(月曜日が祝日の場合は異なります。弊社ホームページで営業日をご確認ください。)