

# 私のおすすめをいっしょに飲もう！ 持ち込み日本ワインの ワールドカフェ



@牛久シャトー

開始時は、8番今様テーブルゲスト席以外のお席にお座りください。

日本ワインカリストはご自分のワインテーブルにおすわりください

# Table arrangement

MC・マイク・スピーカー



1. 選定中
2. 古代甲州



8. 今様 2020 開始時はゲスト席



7. enoca牛久ルージュ2022



3. 弘前ネッピオーロ2019
4. グランポレール 岡山マ  
スカット・オブ・アレキサン  
ドリア



5. 万カージュ2022



6. ルヴァンデュボヌール  
ヴィオニエ2023

出入口



受付

厨房・ドリンクカー・冷蔵庫など

※お手洗いはバーベキュー場を出た先の建物内にございます。

# Food menu ~オードブル盛り合わせ~

1. スモークサーモン
2. 鴨のハム仕立て 黒こしょう風味
3. パテ・ド・カンパーニュ
4. 魚介類のエスカベッシュ
5. ピクルス
6. ローストポーク

**Food provided by**  
牛久シャトーレストラン

# 「味わう」のTime Schedule

- 17:30 オープニング：趣旨説明、ゲストご挨拶
- 17:35 乾杯（安蔵光弘さんwith 日本のあわ）  
スターター（池田宗一さんwith MBA F+ 牛久シャトー）
- 17:45 8名の日本ワインカタリストの語り
- 17:55 回遊試飲会（ワールドカフェ）開始！
- 19:15 私もカタリスト：ゲストから、お客様からひとこと
- 19:25 クロージングの乾杯：「牛久葡萄酒2017メルロ」  
1本しかないため牛久の関係者のみ。他の方は拍手をお願いします！
- 19:30 お開き

★オープニングとクロージングの乾杯は、集合写真を撮らせてください

★日本ワインカタリストの語りは、TV撮影が入る可能性があります

Located in

牛久シャトーBBQガラステラス

Wine

# 北信左岸シャルドネ リヴァリス 2020

シャトーメルシャン（長野県北信左岸地区）



## Characteristics

- 🍷 白ワイン
- 🍷 辛口
- 🍷 ぶどう：シャルドネ
- 🍷 アルコール度数：12度

## ご紹介内容

長野県・千曲川の沿いにワイン畑が点在する北信地区では、右岸と左岸で異なる土壌が形成されており、味わいも全く異なるワインが作られます。粘土質を多く含む左岸から生まれたシャルドネは、パイナップルやマンゴーなどの豊かな果実味と穏やかな酸味のバランスの取れたワインとなっています。オーク樽で約14日間の発酵後、オーク樽（新樽29%）で5ヶ月熟成。



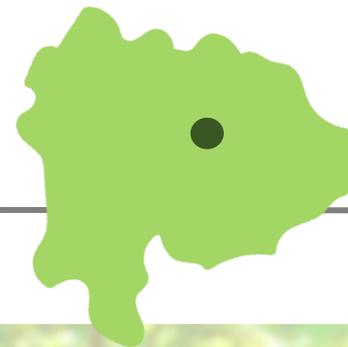
ワインカタリヌイ



小西 裕佳子様

Wine

# 古代甲州



大和葡萄酒（山梨県甲州市）

Characteristics

- 🍷 白ワイン
- 🍷 辛口
- 🍷 ぶどう：甲州
- 🍷 アルコール度数：12度



ソムリエカタリ



高橋 千秋様

## ご紹介内容

指定文化財・樹齢130年の甲州葡萄「甲龍」から枝分けした葡萄で造ったワインです。甲龍は葡萄品種「甲州」と同じですが、日本ワインの歴史をそのままに生き抜いてきた老樹です。それからの子孫の樹から取れた葡萄を使っているとのこと。甲州の「すっきりさ」と、甲州種としては珍しい「深みのある優しさ」をも持ち合わせた味わいがとても、魅力的です。

Wine

# 弘前ネッビオーロ2019

ファットリア ダ・サシーノ (青森県弘前市)



## Characteristics

- 🍷 赤ワイン
- 🍷 辛口
- 🍷 ぶどう：ネッビオーロ
- 🍷 アルコール度数：13度

## ご紹介内容

岩木山の麓にある1.5ヘクタールの自社畑の樹齢8～16年の完熟したネッビオーロを手摘みで収穫し丁寧な選果の後ワインを仕込み、フランス産の228 lの小樽でマロラクティック発酵と約10ヶ月の熟成。ラズベリージャム、バラやスマイレの複雑な香り。おおらかで奥ゆかしい趣のある味わいとなっております。しなやかなタンニンと調和のとれた酸味が印象的です。



ソノカタリヌイ



佐々木 哲也様

Wine

# グランポレール 岡山マスカット・オブ・アレキサンドリア

サッポロビール株式会社（岡山県赤磐市）

Characteristics

- 🍷 白ワイン
- 🍷 辛口 フルボディ
- 🍷 ぶどう：マスカット・オブ・アレキサンドリア
- 🍷 アルコール度数：

## ご紹介内容

岡山県産のマスカット・オブ・アレキサンドリアを100%使用した、香り豊かな白ワインです。この品種は、古代エジプトの都市アレクサンドリアに由来し、「果実の女王」とも称されるほど香りと甘さに優れたぶどう。日本では特に岡山で高級フルーツとしても知られています。グラスに注げば華やかな柑橘系の香りが立ち上がり、冷やして飲むとすっきりとした甘さと上品な余韻が楽しめます。実際に飲んでみると、生産者のコメント通りの香り高さ、デザートのようなやさしい甘み。甘口が苦手な人にもおすすめできる、爽やかな後味の一本です。この甘さは、食前酒にもぴったりです。

インカタリヌイ

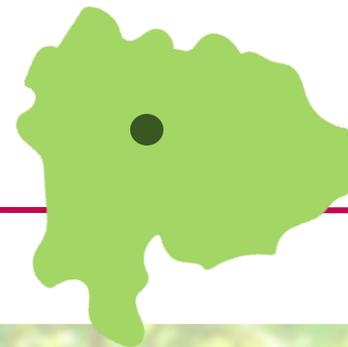


門奈 哲也様



Wine

# 万カルージュ2022



Cave an (山梨県山梨市万力)



Characteristics

🍷 赤ワイン

🍷 辛口

🍷 ぶどう：タナ, プティ・ヴェルド, メルロ, マルスラン, シラー

🍷 アルコール度数：12度

## ご紹介内容

本日のゲスト、安蔵正子様のワイナリー「Cave an (カーブアン)」のワインです。私が語るのも鳥澁がましいですが、山梨市万力の斜面の畑でつくられた赤系品種5種をブレンド（タナ46%プティヴェルド23%メルロー19%マルスラン10%シラー2%）した、とてもエレガントなワインです。

ワインカタリヌイ



鷹羽 伸一様

Wine

# ルヴァンデュボヌール ヴィオニエ 2023



ベリービーズワイナリー（長野県塩尻市）

## Characteristics

- 🍷 白ワイン
- 🍷 辛口 フルボディ
- 🍷 ぶどう：ヴィオニエ
- 🍷 アルコール度数：13度

## ご紹介内容

約10年前、塩尻市主催の「塩尻ワイン大学」に通っていた頃の、同期仲間の造ったワインです。産地が素晴らしいだけでなく、懸命に栽培、醸造している友人に対するリスペクトと、今後もともに切磋琢磨したいという思いをこめて、お客様にお勧めしたいです。

ワインカタリヌイ



佐野 理恵様



Wine

# enoca 牛久ルージュ 2022

麦と葡萄 牛久醸造場（茨城県牛久市）



## Characteristics

- 🍷 赤ワイン
- 🍷 辛口
- 🍷 ぶどう：メルロー
- 🍷 アルコール度数：11.5度

## ご紹介内容

牛久市産メルローを使い牛久市で醸造された100%牛久産のワインです。メルローらしい果実味と甘い香りが感じられる、まろやかな味わいのワインです。



ワインカタリヌイ



児玉 裕子様

Wine

# 今様 2020

岩手くずまきワイン (岩手県岩手郡葛巻町)

Characteristics

- 🍷 スパークリング (ロゼ)
- 🍷 辛口
- 🍷 ぶどう：ヤマブドウ、甲州



ワインカタリヌイ



森 美江 様

俳優であり、日本のワインを愛する会会長、辰巳琢郎さんが東北の震災復興を願い、2011年からプロデュースしている甲州種と山ぶどうをブレンドして造り上げた本格的なロゼスパークリングワインです。取り組む日本ワイン「今様」は、山ぶどうの野生あふれる酸味と甲州種のデリケートな風味が調和してフレッシュな味わい。2024年7月に東京大崎の「トンネル東京」で開催した日本ワインを愛でる会でも大好評でした。見た目も華やかながら深みがあって、和を思わせます。その色あいも、ビンテージによる違いを楽しめます。



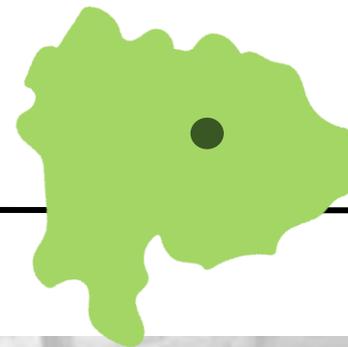
Santé!

(乾杯)



Wine

# 日本のあわ



シャトーメルシャン (山梨県甲州市)

Characteristics

🍷 白ワイン

🍷 辛口

🍷 ぶどう：甲州、シャルドネ、リースリング

生産者

安蔵 光弘 様



岩甲州とシャルドネを中心に、やや辛口に仕上げたスパークリングワインです。

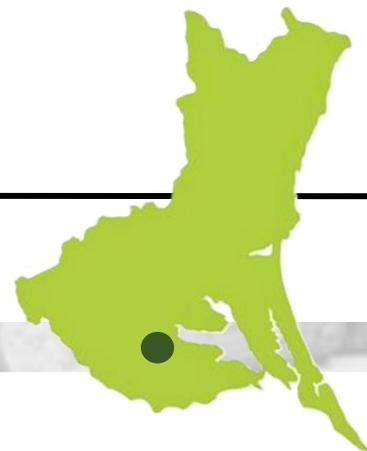
甲州ブドウからは、日本的な洋梨やゆずなどの和柑橘のニュアンス、シャルドネからはパイナップルやカリンのニュアンスが感じられます。

夏にぴったりのスパークリングワインに仕上げました。

Wine

# マスカット・ベリーA F+ 赤 2023

牛久シャトー（茨城県牛久市）



Characteristics

- 🍷 赤ワイン（フルボディ）
- 🍷 辛口
- 🍷 ぶどう：マスカット・ベリーA
- 🍷 アルコール度数：12度



エリムリ



池田 宗一 様

日本初の本格的なワイン醸造場として1903年に建造され、2020年に日本遺産になった牛久シャトー。シャトー内の畑で栽培されたマスカット・ベリーAに、2代目神谷伝兵衛の故郷山形のマスカット・ベリーAをそれぞれ醸造し、ブレンドしました。ぶどうが持つ、フレッシュでミネラル感のある心地よい酸味が口の中に広がります。今の時期だと地元牛久産の筍の煮物と合わせるのがおすすめです。

Wine

# 牛久葡萄酒 2017メルロ



牛久シャトー (旧・牛久ワイナリー)  
(茨城県牛久市)

## Characteristics

- 🍷 赤ワイン (フルボディ)
- 🍷 辛口
- 🍷 ぶどう：メルロ
- 🍷 アルコール度数：



インカタリヌイ



渡辺 美砂子様

合同酒精株式会社としては最後のリリースとなった2017年の「牛久葡萄酒」メルロ。現存するのは数十本しかないそうだが、その1本を、神谷傳兵衛本を復刊した愛知県西尾市出身の味岡源太郎氏が、神谷の夢プロデュースに本と一緒に寄贈くださった。飲んだことがないのでコメントができないが、今夜こそ開栓して牛久シャトー・牛久・茨城・日本のワイナリーの未来に供したい。神谷傳兵衛さんに乾杯！

# Person

---

「シグナチャー ～日本を世界の銘醸地に～」

監督・脚本

柿崎 ゆうじ 様

Person

---

「シグナチャー ～日本を世界の銘醸地に～」

出演女優

竹島 由夏 様

安藤 (水上) 正子 役

Person

---

「シグナチャー ～日本を世界の銘醸地に～」

映画モデル

安蔵 光弘 様

メルシャン エグゼクティブ・ワインメーカー  
いばらき大使（茨城県水戸市出身）

Person

---

「シグナチャー ～日本を世界の銘醸地に～」

映画モデル

安蔵 正子 様

Cave an 代表  
ワイン・グローワー

Person

---

出演俳優

辰巳 琢郎 様

大村 春夫 役

牛久シャトー名誉館長

Person

---

牛久市長

沼田 和利 様

牛久シャトー株式会社社長

Person

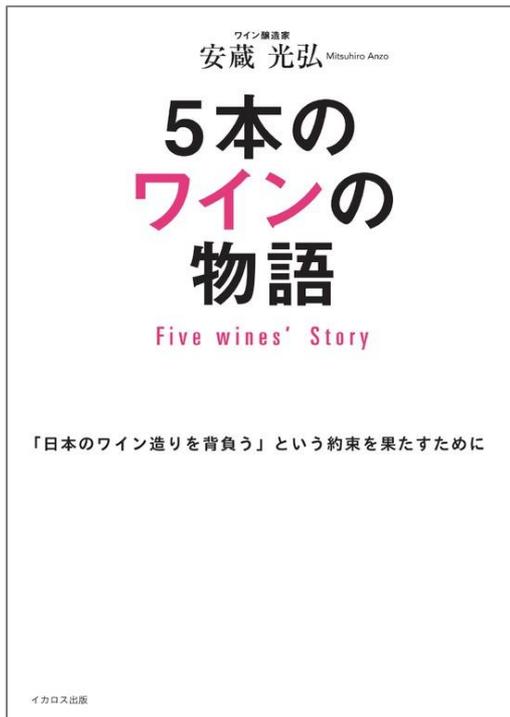
---

ソムリエ / 牛久市民

池田 宗一様

## 5本のワインの物語

安蔵光弘（著）



日本ワイン映画「シグナチャー」の主人公モデル・安蔵光弘氏（シャトー・メルシャンGM）による半生記。

本書は、ワイン造りを志し、ワイン会社に就職するまでをプロローグとし、師と仰ぐ先輩との出会い、日本でのワイン造りを志す妻との結婚、ボルドー駐在、欧州系専用品種によるワインの品質向上、海外でも通用する日本固有品種の新たなワイン、妻・正子のワイナリー建設（2022年）までの半生を、数年の期間ごとに分け、それぞれの時期で印象に残る5本のワインを軸に全5章で構成。

これまでの歩みを事実に忠実に語る本書には、日本ワインの知られざるエピソードがふんだんに盛り込まれている。日本ワインがめきめき実をつけていった時代、その最先端を走り続けてきた醸造家が自ら記す証言だ。安蔵光弘のエピソードでは、ワイン醸造のテクニックや考え方が細かく描写され、常に最先端を切り拓くワイン造りの現場を知ることができる。妻・安蔵正子のワイナリー建設のエピソードからは、個人が日本でワイナリーを立ち上げることの現実を知ることができる。そして、互いにワイン醸造家として尊重し合い、認め合い、助け合う醸造家夫婦ならではの関係もふんだんに描かれ、愛のあり方に温かい気持ちになる。日本ワインに携わる人、日本ワインを愛する人、日本ワインに関心を持った人に読んで欲しいドキュメンタリーだ。

**会場にて限定販売いたします！ 本体価格：2,860円（税込）**

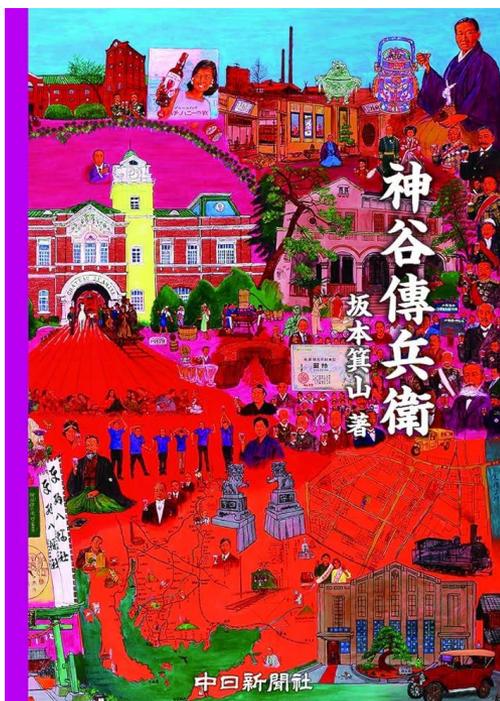
## 神谷 傳兵衛

坂本 箕山 (著)

幕末、三河に生まれた神谷傳兵衛(かみや・でんべえ)は、明治大正期の大実業家。

日本人好みの甘味の強いワインをヒットさせるなど一代で膨大な財を築き、資産を寄付し社会貢献に身を捧げました。大正10年、坂本箕山(さかもと・きざん)が神谷の生涯を描きましたが、非売品であり、神谷も名を売ることを本意とせず、広くは知られていませんでした。

本書は、この初版本に、味岡源太郎が調査研究資料、写真を加えて知られざる偉人の実像を浮き彫りにしました。ハードカバー版は有料販売されていますが、ソフトカバー版はより広く知っていただきたいと味岡氏が無料配布しているもので、神谷の夢プロデュースは味岡氏より頒布を委託されており、皆様にお譲りします。大変貴重な資料です。



**ご希望の方には、会場にて無料で進呈いたします**

※冊数には限りがあります。

A4 320ページ 重たいので袋をご用意ください

## 神谷 傳兵衛 語り継ぐ三河の偉人の物語

坂本 箕山 (著) 鬼灯つばめ (作画)



前述の「神谷 傳兵衛」をわかりやすく漫画本で紹介した1冊。

神谷 傳兵衛は愛知県西尾市出身ですが、同じく愛知県・刈谷市に現存する名鉄三河線（旧・三河鉄道）の事業不振を救い開通まで導いた立役者として知られています。

また、傳兵衛は「トヨタ生産方式」の大野耐一の父・大野一造と共に東洋耐火煉瓦工場（現・クアーズテック）を創業し、現在刈谷市が「クルマのまち」として発展した基礎を築きました。

本著は令和4年に傳兵衛の没後100年を記念し、刈谷市の「傳兵衛クラブ刈谷」が独自に発行した、数量限定の貴重な漫画本です。神谷の夢プロデュースは頒布を委託されており、皆様にお譲りします。大変貴重な資料です。

ご希望の方には、会場にて無料で進呈いたします ※冊数には限りがあります。