

世界初！ピーテッドウスキー樽で熟成された白ワイン！

「秩父ブラン ピーテッドウスキー樽熟成 白ワイン」

秩父ならではの異酒連携から生まれたエレガント&スモーキーな新感覚ワイン！



■「秩父ブラン ピーテッドウスキー樽熟成 白ワイン」



■樽熟成中のワイン

埼玉県秩父市で平成 27 年から兎田ワイナリーを経営している株式会社秩父ファーマーズファクトリー（広報担当：深田 直哉 ふかた なおや）と申します。

当社は関越道花園 IC より国道 140 号経由して約 40 分の場所にあり、「秩父生まれ、秩父育ちの、兎田ワイン」をモットーに日本ワインの製造を行っております。

約 30 年前から委託醸造でワインを造り、2015 年から自社醸造所での生産を始めました。現在は約 2ha の自社畑と秩父の農家のブドウからワインを造っています。近隣にあるウスキーメーカーのウスキー熟成後の樽でワイン熟成や、国産フルーツからミックスフルーツワインなども製造しています。

この度は、秩父のワインメーカー×秩父のウスキーメーカーが連携し生まれた、世界でも例を見ないピーテッドウスキー熟成後の樽にて熟成された日本ワインである「秩父ブラン ピーテッドウスキー樽熟成 白ワイン」をご紹介します。

つきましては、ぜひ、貴番組・貴紙にて取材の程、宜しくお願いします。

1. 【顧客ターゲット】「ワイン好きでウイスキー好きな方」

詳細⇒40代以上の男性・女性など

2. 【コンセプト】「好奇心」×「商品」

詳細⇒秩父では異酒での連携や交流会が盛んで、その交流会である偶然が起きました。秩父のウイスキーメーカーが製造するピーテッドウイスキーを飲んでいていたグラスに、誰かが弊社のワインを注いでしまったのです。本来であればワインの風味が損なわれるはずが、飲んでみると美味しい！そして、新しい！そこからウイスキー樽熟成ワイン作りが始まりました。どのワインを使うか、どのウイスキー樽で熟成させるか、最適な熟成期間はどれくらいか、約40樽以上、総量にして約8トン、期間にして約4年に及ぶ試行錯誤を経て、導かれたのは「秩父ブラン白ワイン×ピーテッドウイスキー樽×1年間の熟成期間」という解でありました。こうして「秩父ブラン2019 秩父市収穫 ピーテッドウイスキー樽熟成」は完成しリリースされる運びとなりました。

3. 【強み】「日本ワイン」×「ジャパニーズウイスキー」2つのメーカー

詳細⇒世界の中でも、ワインとウイスキーを近隣（車で5分の位置）で生産している地域は稀有であり、この強みを生かし生まれたワイン。

4. 【リリースのポイント】※食事などとの相性（当社調べ）

マリアージュ 比較表	甲州などの 既存の日本ワイン	秩父ブラン ピーテッドウイスキー樽
生牡蠣などの海アクセントが目立つ海産物	★★	★★★★★
ウォッシュチーズなどのクセの強いチーズ	★★	★★★
ハーブを多く使ったアロマ香る料理	★★★	★★★★★

燻製させた川魚やナッツ などのスモーク料理	★★★	★★★★★
--------------------------	-----	-------

5. 【今後の目標・夢】

兎田ワイナリーは「秩父地域に根付いたワインづくり」が最も大きなテーマであり大切にしているコンセプトでございます。今後は「酒づくりの都 秩父」ならではの異酒連携に挑戦し続け、「日本一のご当地ワイン」を目指し精進を重ねてまいります。そして、兎田ワイナリーのワインを通じてもっともっと秩父を知っていただき、PRを重ね、秩父地域の観光産業に少しでも助力になればと思っております。

＜以下、参考資料＞

■代表者 深田 和彦（ふかた かずひこ）



- 2013年創業
- 2015年ワイン醸造スタート
- 自社畑約2ヘクタールの開墾
- 地元農家との連携で日本ワインを製造
- 近隣ウィスキーメーカーのウィスキー樽にてワイン熟成
- 地域の果実を使用したフルーツワインを製造

■その他 商標：兎田ワイナリー

■商品概要

商品名	秩父ブラン 2019 秩父市収穫 ピーテッドウィスキー樽熟成 秩父雲海ラベル
特徴	ウィスキー由来のスモーキーな香りと重厚感のある味わい、そして、ワイン由来の豊かな果実味と爽やかな酸味が共存する。味のしっかりした料理にも負けない存在感。
発売日	令和4年8月17日（水）

販売先	<p>にっぽんの宝物 公式 EC サイト</p> <p>https://www.ecshop.undiscovered.jp/chichibublanc2019-peatedwhiskeybarrelaged</p>
販売価格	本体価格 ¥ 5, 4 0 0 (税別)

<p style="text-align: center;">＜資料に関してのお問合せ先＞</p> <p>社名：株式会社秩父ファーマーズファクトリー</p> <p>事業所：兔田ワイナリー</p> <p>広報担当：深田 直哉 (ふかた なおや)</p> <p>電話：0494-26-7173</p> <p>携帯：090-7013-6409</p> <p>F A X：0494-26-7174</p> <p>E—M a i l c.f.f.usagida@piano.ocn.ne.jp</p> <p>HP アドレス https://chichibu-ff.com/</p> <p>住所 〒369-1503 埼玉県秩父市下吉田 3720</p>

にっぽんの宝物グランプリ(※1)

JAPAN 大会 2021-2022 新体験部門グランプリ受賞

「にっぽんの宝物グランプリ 2021-2022」に挑戦すると、地方大会の中で出場者の最も多い圏央道大会で部門グランプリ、さらにレベルが数段と上がる強豪揃いの JAPAN 大会でも部門グランプリ、さらにグラウンドグランプリにも出場し、2023 年はシンガポールで開催される世界大会にも出場いたします。

JAPAN 大会では、審査員を務めた銀座の超有名クラブのママに「これまで数々のお酒を飲んできたが、本当に美味しい。色々な料理との相性もいい。ぜひお店で使いたい」と大絶賛。他にも、「全く新しいお酒！」「ワインとウィスキーのコクと深い味わいが楽しめる」と数々の嬉しい審査コメントが聞かれました。

※1 にっぽんの宝物 <https://www.undiscovered.jp/>

にっぽんの宝物は、全国の商品の発掘、国内外への紹介、販売支援を行う地域創生プロジェクト。総合プロデューサーは、株式会社アクティブラーニング代表取締役の羽根拓也氏。地域セミナー、地域大会、JAPAN大会、世界大会という4部構成で行われ、地域セミナーでは、参加事業者が「アクティブラーニング」、「コラボレーション」をキーワードとした商品開発、販売促進のワークショップを受講する。その後、地域大会、JAPAN大会、世界大会が開かれ、それぞれでグランプリが決定する。