

インターナショナル・ワイン・チャレンジ2025で
「SUNTORY FROM FARM
津軽 シャルドネ&ピノ・ノワール スパークリング 2019」
「同 高山村 シャルドネ 2023」が金賞を受賞



この高解像度画像は <https://www.suntory.co.jp/news/index.html> に掲載しています。

サントリー（株）の日本ワイン「SUNTORY FROM FARM 津軽 シャルドネ&ピノ・ノワール スパークリング 2019^{*1}」「同 高山村 シャルドネ 2023^{*2}」は、インターナショナル・ワイン・チャレンジ（International Wine Challenge、以下 IWC）2025において、金賞を受賞しました。また、「同 登美 甲州 2023^{*3}」「同 津軽 シャルドネ&ピノ・ノワール スパークリング 2019 60ヶ月熟成^{*4}」は銀賞を受賞しました。

*1 サントリー登美の丘ワイナリー、ECサイト「SUNTORY FROM FARM Online Shop」および一部流通で数量限定発売中

*2 全国で数量限定発売中

*3 9月9日（火）より全国で数量限定発売予定

*4 8月5日（火）より全国で数量限定発売予定

IWCは、1984年に始まった世界で最も影響力のあるワインコンペティションの一つです。今回の受賞は、当社のワインづくりに対する取り組みと品質が高く評価されたものと、大変意義深く受け止めています。

●サントリー（株） 常務執行役員 ワイン本部長 吉雄 敬子 コメント

青森県津軽地方、また長野県高山村の関係者の皆様と一丸となって、ぶどう栽培からワイナリーでのワインづくりに至るまで、品質向上に向けて歩んできました。今回、世界的に権威あるコンペティションのIWCにおいて金賞を受賞したことを、心より嬉しく思います。

地元の方々をはじめ、本商品に関わるすべての方々とこの喜びを分かち合うとともに、「世界に肩を並べる『ジャパニーズワイン』を実現する」という目標に向け、日本ワインの品質をさらに向上させるべく、今後も挑戦を続けていきます。

●「SUNTORY FROM FARM 津軽 シャルドネ&ピノ・ノワール スパークリング 2019」について

青森県津軽地方は、冷涼な気候と岩木山の火山灰土壌が特長で、豊かな香りと酸味が魅力のぶどうを栽培することができます。当社は、行政や農業組合と協定を締結し、津軽地方のぶどうの生産拡大や品質向上に取り組んできました。同商品は、津軽地方ならではの特長にこだわり厳選したぶどうを収穫し、瓶内二次醗酵^{*5}を経て36カ月間にわたり熟成してつくりました。熟したりんごのような甘い香りとトーストのような香ばしさとの調和、充実感のある果実味が特長のスパークリングワインです。

※5 スタイルワインを瓶に詰め、糖分と酵母を加えて密閉することで、瓶内で泡をつくり出すスパークリングワインの製法

●「同 高山村 シャルドネ 2023」について

長野県の北信地区に位置する高山村は、昼夜の寒暖差が大きく降水量が少ない、ぶどうの生育に適した環境です。地元栽培家と協力して育てたぶどうから、収穫した畠ごとに原酒をつくり分け、アッサンブラーージュしました。黄桃やパイナップルのような熟した果実の風味と、爽やかな酸味のバランスが良く、なめらかでふくらみのある味わいです。

▼「SUNTORY FROM FARM」ホームページ

<https://suntory.jp/NIHON/>

▼ECサイト「SUNTORY FROM FARM Online Shop」

<https://japan-wine.direct.suntory.co.jp/>

▽本件に関するお客様からの問い合わせ先
サントリーお客様センター <https://www.suntory.co.jp/customer/>

以上

水と生きる SUNTORY

自然と水の恵みに生かされる企業として、貴重な水資源を守ること。
さまざまな企業活動を通じて社会に潤いをもたらし、社会にとっての水であること。
社員一人ひとりが水のように自在にしなやかに挑戦できる会社であること。
「人間の生命（いのち）の輝き」をめざす想いを、「水」に託して伝えるメッセージです。