

日本ワインブランド「SUNTORY FROM FARM」 新ヴィンテージ2種・新商品1種 数量限定新発売



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）は、日本ワインブランド「SUNTORY FROM FARM」より、新ヴィンテージ「SUNTORY FROM FARM 津軽 ソーヴィニヨン・ブラン 2024」「同 津軽 シャルドネ&ピノ・ノワール スパークリング 2021」、新商品「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」を8月5日（火）から全国で数量限定新発売します。

当社は、「良いワインはよいぶどうから」の理念のもと、100年以上にわたって日本の風土と向き合い、栽培・醸造技術を磨き上げ、ぶどうづくり・ワインづくりに取り組んできました。ブランド名にもある「FROM FARM(すべては畠から)」のコンセプトのもと、丁寧なものづくりによってワインの品質を高めています。

津軽地方は、ぶどうの生育期である4-8月に雨が少なく、収穫期にあたる9月以降は一気に冷涼になるという気候、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、高品質な津軽産ワインぶどうを安定的に生産し、将来、津軽から世界に誇るワインを生み出せるように、2020年9月に青森県弘前市および、つがる弘前農業協同組合（JAつがる弘前）と、津軽産ワインぶどうの生産拡大に向けた協定を締結しました（ニュースリリースNo.13770参照）。

今回は、その津軽で地元栽培家と共に畠からぶどうと向き合いつくりあげた新ヴィンテージ・新商品の発売により、同ブランドのさらなるファン拡大を図ります。

●新ヴィンテージ2種について

「SUNTORY FROM FARM 津軽 ソーヴィニヨン・ブラン 2024」

りんごやレモンを思わせる果実の香り、甘さと酸味のバランスのよさが感じられる、津軽産ワインぶどうの特長を引き出した白ワインです。

「同 津軽 シャルドネ&ピノ・ノワール スパークリング 2021」

りんごや桃を思わせる甘い香りにトーストのような香ばしさが調和し、口に含むと、ぶどうの果実味と旨味の複雑さが感じられます。

●新商品について

「SUNTORY FROM FARM

津軽 シャルドネ&ピノ・ノワール 2019 60ヶ月熟成」

瓶内二次醸酵※スパークリングワインならではの旨味や熟成由来の風味を引き出すため、60カ月間にわたり熟成させました。黄色いりんごのコンポートを思わせる甘い香りにトーストのような香ばしさ、長期熟成したことによるなめらかな旨味と余韻の長さが特長です。

パッケージは、津軽から世界に誇る瓶内二次醸酵スパークリングワインを生み出す夢に向けたつくり手の挑戦の記録をイメージし、手書きノート風のラベルをデザインしました。

※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

一 記 一

▼商品概要

商品名	色/タイプ	容量	アルコール度数	品目
SUNTORY FROM FARM 津軽 ソーヴィニヨン・ブラン 2024	白/辛口			
同 津軽 シャルドネ&ピノ・ノワール スパークリング 2021	白/スパークリング・辛口	750ml	11.5%	果実酒
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				

▼価 格 オープン価格

▼発売期日 2025年8月5日(火)

▼発売地域 全国(数量限定)

▼「SUNTORY FROM FARM」ホームページ

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

▽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。