

Makuake で目標 1015%を達成したワインリストが第 6 弾プロジェクトを開始。

ミシュラン星付きのお店も注目の日本初入荷ワインを先行発売！

挙式・披露宴の企画・運営を主たる事業として展開する株式会社エスクリ（本社：東京都中央区、代表取締役社長 CEO：渋谷守浩、東証プライム：証券コード 2196 以下、エスクリ）が運営するワインショップ「WINELIST」では、2022年8月26日よりアタラシイものや体験の応援購入サービス「Makuake」にて日本初入荷となるワインを先行販売いたします。

日本とオーストラリアを繋ぐ感動ストーリーから始まり、今では注文殺到の特別なワイン「ベラリッジエステート」をこの機会にぜひお楽しみください。

プロジェクトページ：<https://www.makuake.com/project/kyohowine/>



前回のプロジェクトでは、達成率 1015%！

前回実施したプロジェクトでは、2022年3月26日から2022年5月9日までの約1カ月半で目標金額に対して1015%を達成し、大好評を頂きました。

今回のプロジェクトでは、前回と同じオーストラリアより「ベラリッジエステート」をご紹介。決して大きいとは言えないワイナリーですが、噂を聞きつけたミシュラン星付きのシェフやソムリエから注目され、既に世界各国の有名レストランでサーヴされております。日本ではまだほとんど知られておりませんが、このワイナリーには日本と非常に深く関わる物語がありました。今回のプロジェクトでは、日本とオーストラリアを繋ぐ感動のストーリーを紹介するとともに、世界中から注目を浴びる「ベラリッジエステート」の日本初入荷となるワイン3種類を含めた6種類のワインをご紹介いたします。

日本とオーストラリアを繋ぐ、感動のストーリー

半世紀近く前、一人の日本人男性が巨峰の苗木を日本から持ち込み、西オーストラリア州・スワンバレーに植えました。季節が真逆のオーストラリアで「巨峰」が育つと、日本で年中、旬の「巨峰」が楽しめるのではないかと、オーストラリア産の「巨峰」の里帰りを夢見て大切に育てていたそうです。そして年齢を重ね、畑の世話が難しくなり、泣く泣く畑を手放すことを決めたとき、その畑を譲り受けたのが、ベラリッジエステートの醸造家であるアロンでした。当初は見聞きしたことのない「巨峰」に戸惑い、何度も引っこ抜くことを考え、しかしその度に日本人男性の事を思い、留まったそうです。「巨峰」でのワイン造りを試みるも、見慣れぬブドウに戸惑い、ワイン用のブドウ品種として認められるまでには、かなり時間がかかりました。様々な苦勞とチャレンジを経て誕生したのが、ベラリッジエステート「巨峰」ワインです。

こうして受け継がれた「巨峰」は、多くの愛を受け、より大きく美味しく育っています。

この話を聞いたときに、日本人男性が描いていた夢であったこの「巨峰」を日本に届けることを代わりに叶えたいと思いました。そして、姿は違うけれど「ワイン」という形で、里帰りを果たすことができたのです。



リターンワインの紹介



ベラリッジエステート 巨峰 2010年

1980年に日本人男性によって植えられた「巨峰」。その巨峰は、しっかりとオーストラリア・スワンバレーの土地に受け継がれ2004年に初ヴィンテージとなる「巨峰ワイン」が誕生しました。口に含むと、トロピカルでエキゾチックなフルーツの香りが広がります。熟成を重ねたことで、巨峰ワインの色合いは発達し、深みと輝のあるゴールドに仕上がりました。

ハニーのようなほのかな甘さと、複雑な香りと味わいのレイヤーを重ねた魅力たっぷりの味わいです。長く続く余韻もお楽しみください。



KYOHO NV

巨峰 ノンヴィンテージ



ベラリッジエステート 巨峰 NV

最良の収穫ができた年にのみ、醸造される巨峰ワイン。収穫の時期を変えたり、発酵を切り上げるタイミングを変えたりすることで、ドライな巨峰ワインや甘味のある巨峰ワインを醸造。そしてその各々違うスタイルの巨峰ワインをアッサンブラージュ（ブレンド）し、シチュエーションを選ばずどんなお料理にも合わせやすいスタイルに仕上げました。甘味の抑えられたフレッシュな味わい。

巨峰をそのまま口に頬張ったような、みずみずしさとジューシーな果実味をしっかりと感じられるワインです。どんなお料理にも驚くほど合います！これであなたもペアリング上手に。



KYOHO RED 2011

巨峰 赤



ベラリッジエステート 巨峰 Red 2011 年

巨峰の皮を剥いた時の事を思い出してみてください。皮は赤黒いけれど、赤ワインにするほど十分な色調は、持ち合わせていません。かといって、長くスキンコンタクトして皮の色味を抽出すると、ギシギシしたタンニンが目立ってしまいます。「赤ワインにするに十分な理想の“巨峰”が育った時しか造れないよ。巨峰から赤ワインを造るのは、とっても難しい。」とアロンは、教えてくれました。

収穫した巨峰をしっかりと冷やし、皮の色合いや巨峰の皮の香りをしっかりと抽出。それでいて、嫌なタンニンを感じる事なく、優しく舌触りの滑らかな（シルキーな）印象に。アロンの腕の見せ所です。

エキゾチックな香りと個性のある旨味は、少しエロチックにも感じるほど。大人のピノノワールのような感じ？飲みながら確かめているうちに、一本空いてしまう…そんなワインです。



CHENIN BLANC 2014

シュナンブラン



ベラリッジエステート シュナンブラン 2014 年

「実は、このシュナンブランが欲しくて、この土地を譲り受けた。」と、アロン。

彼の思い入れのあるシュナンブランは、「オーストラリアで最も素晴らしいシュナンブランだ」と、ワイン評論家レイ・ジョーダン氏に評価され、瞬く間に有名になりました。

オーストラリア全土の高級レストランでサーヴされている。

飲んでみて、納得。こんなに洗練されていて美味しいシュナンブラン…飲んだことがない。これぞ、シェフやソムリエを唸らせる逸品であろう。酸味と甘味のバランスが絶妙で、素材の味や旨味をぐいぐい引き出してくれる至高のお食事ワインです。



TREBBIANO 2018

トレビアーノ



ベラリッジエステート トレビアーノ 2018年

WINELIST チームが試飲して、口を揃えて「トレビアーノってこんなに美味しい品種だったっけ？」と、顔を見合わせました。イタリアの土着品種として知られるトレビアーノは、良くも悪くも、爽やかに飲める飾りっ気のない印象。シドニーの某有名レストランに属するイタリア人ソムリエにトレビアーノを造ったから飲んで欲しいとアロンが話すと、「トレビアーノは、退屈だから要らない」と断られたと言

う。そんなこと言わずに「飲んで」と送りつけたトレビアーノを飲んで、「イタリアで飲むより美味しい」と即採用が決まったそう。グビグビ飲める白ワインです。



SHIRAZ 2012

シラーズ



ベラリッジエステート シラーズ 2012年

「オーストラリアのパンチの効いたシラーズは、嫌い」そうハッキリ告げるアロン。食事中に、ワインの味わいで食材の味が分からなくなってしまうスタイルは、彼の概念には無いそうです。できるだけ、ミディアムボディで酸味を立たせて、一緒にいただく食事の旨味がグッと口の中で感じられるような、ドライなスタイルのシラーズを造りたい。そう話してくれたアロンの、最新ヴィンテージは、2012年。今、や

っと飲み頃になってくれたと Makuake に向けてリリースを決めてくれました。

Makuake だけの限定先行販売のシュナンブラン 2014年、トレビアーノ 2018年、シラーズ 2012年、そして巨峰ワイン 3種を含む、プランをご用意させていただきました。(各 750ml)

リターン品 メニュー表

セット名 (※ワイナリー名略)	本数	ワイン種類 (※ワイナリー名略)	価格 (税・送料込)
お試し1本セット	1	・トレビアーノ (白) 	通常価格 3,520円
赤白2本セット	2	・シュナン・ブラン (白) ・シラーズ (赤) 	通常価格 9,856円 ➡ 8,378円 15%OFF
赤白4本セット	4	・トレビアーノ (白) ・シラーズ (赤) ・巨峰2010 (白) ・巨峰RED (赤) 	通常価格 17,754円 ➡ 14,203円 20%OFF
全部飲みたい6本セット	6	・トレビアーノ (白) ・シュナンブラン (白) ・巨峰NV (白) ・巨峰2010 (白) ・シラーズ (赤) ・巨峰RED (赤) 	通常価格 25,652円 ➡ 20,522円 20%OFF
贅沢12本セット	12	・トレビアーノ (白) 2本 ・シュナンブラン (白) 2本 ・巨峰NV (白) 2本 ・巨峰2010 (白) 2本 ・シラーズ (赤) 2本 ・巨峰RED (赤) 2本 	通常価格 51,804円 ➡ 38,478円 25%OFF

※20歳未満の方は、お酒をお買い上げいただけません。

「日本とオーストラリアを繋ぐ感動ストーリーから始まり、今では注文殺到の特別なワイン」は、2022年10月2日までMakuakeにて販売。リターンのお届けは2022年10月末を予定しております。

※20歳未満の方は、お酒をお買い上げいただけません。

プロジェクトページ：<https://www.makuake.com/project/kyohowine/>

会社概要

社名：株式会社エスクリ

設立：2003年6月

資本金：5,000万円(2022年3月31日現在)

所在地：東京都中央区日本橋小網町6-1

上場市場：東証プライム（証券コード 2196）

従業員数：904名（2022年3月末現在、グループ全体）

年商：連結222億円(2022年3月期)

代表者：代表取締役社長 CEO 渋谷 守浩

事業内容：挙式・披露宴の企画・運営を行うブライダル事業

URL：<https://www.escri.jp/>

【グループ会社】

株式会社渋谷(本社：奈良県桜井市) SHIBUTANI エステート・パートナーズ株式会社(奈良県橿原市)

【直営店】

■関東

L2126、ロザンジュイア広尾迎賓館、ラグナヴェール TOKYO、ザ マグナス TOKYO、シャルマンシーナ TOKYO、アンジェリオン オ プラザ TOKYO、アルマリアン TOKYO、ルミヴェール TOKYO、南青山サンタキアラ教会、パラッツォドゥカーレ麻布、ラグナスイート ホテル&ウエディング新横浜、ラグナヴェール Sky Terrace、ラグナヴェール アトリエ、ラ・ポルト、ザ・ライヴラリー

■東海

ラグナスイート ホテル&ウエディング名古屋、ラグナヴェール NAGOYA

■関西

ア・ラ・モード・パレ&ザ リゾート、ラグナヴェール PREMIER、ラグナヴェール OSAKA、ラヴィマーナ神戸

■中国

ラグナヴェール広島

■四国

渭水苑/祥雲閣

■九州

アルマリアン FUKUOKA

■東北

ラグナヴェール SENDAI

■北陸

ラグナヴェール KANAZAWA、クイーンズコート・グランシャリオ、シャルム・ド・ナチュール、アヴェールブランシェ

■沖繩

セントレジエンダ OKINAWA

【運営サービス】

ルクリアモーレ、得ナビウェディング、フォトウェディング スマクリ、パーティハンター、WINELIST

【運営受託・コンサルティング】

Fish Bank TOKYO、神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ