

Wa-Syu

Japanese rare wine & spirits

岩崎醸造 × wa-syu のコラボレーションワイン第二弾、 『IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.2』

豊かな風味が高い次元で調和した、ワンランク上の瓶内二次発酵スパークリングワインが完成！

数量限定！ 2021.6.8 Tue. 発売



株式会社ジュン（本社：東京都港区／代表取締役社長：佐々木 進）が運営する、日本ワインの楽しさを提案するオンラインショップ「wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP（ワシュ オフィシャルオンラインショップ／以下 wa-syu）」と、日本ワインの銘醸地である山梨県勝沼に位置する1941年設立の老舗ワイナリー、岩崎醸造株式会社（本社：山梨県甲州市／代表取締役社長：三科 隆／以下岩崎醸造）とのコラボレーションワインを発売中です。

気鋭の醸造家が手がける、wa-syu でしか手に入らないオリジナルの日本ワインシリーズ、第二弾「IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.2」が完成しました。オレンジワインの技法を取り入れたスパークリングワインは、wa-syu と、生産者の岩崎醸造、クリエイターたちの想いが詰まった、新しい体験。豊かな風味が高い次元で調和した、ワンランク上の瓶内二次発酵スパークリングワインを数量限定でお届けします。

COLLABORATION WINE コラボレーションワイン

【岩崎醸造 × wa-syu】 IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.2

Price : 6,930yen (in tax)

1941年設立の老舗ワイナリー、岩崎醸造（シャトー・ボンジョー）が、wa-syu のオープンを祝してワイナリー史上初のスパークリングワインをリリース！勝沼古来の技法「醸し」を取り入れた甲州のベースワインから、段階に分けて3種類のスパークリングワインが誕生しました。

『IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.2』は、瓶内二次発酵後6ヶ月熟成させました。最終工程でデゴルジュマン（澱引き）することによって、なめらかな舌触りのエレガントな印象に仕上がっています。また、あえてドザーージュ（加糖）せずに同じワインを補酒しているのも特徴です。気鋭の若手醸造家・白石壮真（しらいし そうま）氏が手がける、豊かな風味が高い次元で調和した、ワンランク上の辛口スパークリングワインです。



【カテゴリ】スパークリングワイン 【産地】山梨県【ワイナリー】岩崎醸造【品種・ブレンド比率】甲州100%【生産年度】2020年【タイプ】辛口【味わい】コクあり【アルコール度数】12%【サイズ】750ml【飲み頃温度】6～8℃【おすすめペアリング】スズキのソテー（温州みかんのクリームソース）、グラタンなどバターや生クリーム、チーズなどを使用したコクがある料理、牛肉や豚肉のヒレカツ、鶏肉の香草焼きなど



「醸し(かもし)」とは…?

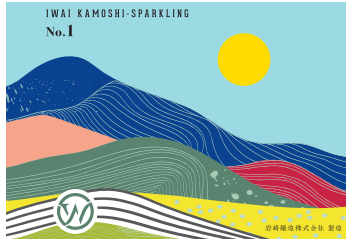
主に赤ワインに用いられる技法で、果皮や種を果汁に漬け込むことで果皮由来の成分を抽出するのが特徴。この技法を白ブドウに用いたワインが「オレンジワイン」と呼ばれ、今世界で注目を集めています。



「瓶内二次発酵」とは…?

一次発酵を終えたワインに糖分と酵母を加えて瓶詰めし、再び発酵を引き起こすことで、瓶内で発生した炭酸ガスを閉じ込める方法。シャンパーニュ地方の伝統的な製法のため、伝統製法、シャンパーニュ製法とも呼ばれています。

//////// LABEL DESIGN ラベルデザイン //////////



[No.1] 2020.12.15 発売



[No.2] 2021.6.8 発売



[No.3] 2021年冬 発売予定

日本ワインの発祥の地「祝村」のブドウ畑風景をイメージしたラベルデザイン。ジャパネスクな表現をベースに新しさを融合したビビットな色調とアート性を調和させることで和モダンな世界観を表現しました。No.1、No.2、No.3 のボトルを並べていくと、ブドウ畑の風景が繋がっていくまるで一つの絵画に見えるようなラベルで「IWAI KAMOSHI-SPARKLING」の連続するワインの物語を演出します。

「【岩崎醸造 × wa-syu】IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.2」特集コンテンツはこちら https://wa-syu.com/blogs/feature/iwaikamoshi_sparkling_no2

NOW ON SALE 好評発売中

【岩崎醸造 × wa-syu】 IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.1 Price : 5,940yen (in tax)

コラボレーション第一弾の「IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.1」は、みずみずしい果実味と優しい泡を閉じ込めたスパークリングワインです。岩崎醸造初となるスパークリングワインの新たな挑戦と、味わいの進化を「IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.2」と飲み比べながらお楽しみください。

【カテゴリ】スパークリングワイン 【産地】山梨県 【ワイナリー】岩崎醸造 【品種・ブレンド比率】甲州 100% 【生産年度】2020年 【タイプ】辛口 【味わい】フルーティー 【アルコール度数】12% 【サイズ】750ml 【飲み頃温度】6～8℃【おすすめペアリング】カルパッチョ、りんごとセロリのサラダ、お寿司など食材のフレッシュ感を楽しむ料理、ささみ(わさびや梅肉など)の焼き鳥など



「【岩崎醸造 × wa-syu】IWAI KAMOSHI-SPARKLING No.1」商品詳細ページはこちら <https://wa-syu.com/products/cbc91000>



岩崎醸造

甲州ブドウの発祥地「岩崎」でブドウ栽培とワイン醸造に努力していた醸造免許者 130 名が、1941 年に共同して設立したワイナリー。勝沼町岩崎に工場を持ち、農家と協力して、ブドウ栽培の安定、ブドウの産地づくり、ワインの品質向上に努め、地元では「ホンジョー」の愛称で親しまれています。常に風土の香りを大切に、勝沼で好かれる個性豊かなワインづくりを心がけています。

CORPORATE WEBSITE <https://www.iwasaki-jozo.com/>

「すべての岩崎醸造アイテム」はこちら <https://bit.ly/3c5Qjiba>



泡でしあわせ！瓶内二次発酵スパークリングワインの魅力

夏にぴったり！優しい泡が楽しめる、瓶内二次発酵のスパークリングワイン。
手間暇かけて造られた、極上のスパークリングは、「日本ワイン」ならではの発見がいっぱいです。
wa-syu バイヤーが厳選した、瓶内二次発酵スパークリングワインと、その魅力をお届けします。

写真左から)

Cuvée Rose 2019 brut
Winery : 福山わいん工房
Price : 3,190yen (in tax)

らりるれ ロゼ (微発泡) 2016
Winery : ウッディファーム&ワイナリー
Price : 3,630yen (in tax)

**コリエ・ドゥ・ベルル
ブランムスー リュクス 2017**
Winery : まるき葡萄酒
Price : 4,510yen (in tax)

**IWAI KAMOSHI-
SPARKLING No.2**
Winery : 岩崎醸造
Price : 6,930yen (in tax)

「泡でしあわせ！瓶内二次発酵スパークリングワインの魅力」特集コンテンツはこちら
https://wa-syu.com/blogs/feature/secondary_fermentation

PLEASE FOLLOW ME !

wa-syu.com の SNS 公式アカウント「@wasyuofficial」では、一般社団法人日本ソムリエ協会認定
ワインエキスパートのバイヤーが日本全国各地から厳選した商品やワイナリー情報など最新情報を配信しています。



<https://www.instagram.com/wasyuofficial/>



<https://www.facebook.com/wasyuofficial>



<https://twitter.com/wasyuofficial>



【株式会社ジュン】

1958年創業のアパレル & ライフクリエーションカンパニー。レディス・メンズのファッション製品全般の企画、製造、販売、建築及び室内内装の施工設計、ラジオ番組の企画制作及びサウンドプロデュース、屋外広告媒体事業、ゴルフ場、レストラン、ワイナリーの経営と、多角的に幅広く事業を手掛ける。

CORPORATE WEBSITE <https://www.jun.co.jp/>

【wa-syu (ワシュ)】

2020年12月15日に1号店となるオフィシャルオンラインショップをオープン。「まだ見ぬ日本ワインの、奥深い世界へ」をコンセプトに、1979年から山梨県甲州市勝沼町でワイナリーを運営する株式会社ジュンが独自の切り口でナビゲートした、日本ワインの楽しさを提案するオンラインショップ。日本の感性と職人技を生かした名品が次々と誕生し、国内外の食通を惹きつけながら、進化し続ける日本ワインを中心に日本全国からセレクトしたアイテムを展開している。

wa-syu OFFICIAL ONLINE SHOP <https://wa-syu.com/>

Wa-Syu
Japanese rare wine & spirits

アカウントフォローは20歳以上の方限定となります。20歳未満の方はフォローおよびお酒にまつわる情報の共有はご遠慮ください。
飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。