

牛久シャトーワイナリーの 「マスカット・ベリーA F+2025」が、 「日本ワインコンクール 2026」で銅賞を受賞！

牛久シャトーワイナリー(牛久シャトー株式会社)が製造した「マスカット・ベリーA F+2025」が、昨日(7月15日)審査結果が発表された「日本ワインコンクール 2026」の「国内改良等品種 赤」部門において**銅賞を受賞**しました。

日本ワインコンクールは、日本国内で生産されたブドウ 100%を原料とした日本ワインを対象に、品質の向上と日本ワインの普及を目的として毎年開催される国内最大級のワイン審査会です。

牛久シャトーワイナリーが日本ワインコンクールで受賞するのは**今回が初めて**であり、茨城県内のワイナリーとしては**4 番目の受賞**となります。

日本ワインコンクールについて

日本ワインコンクールは、国産ぶどうを 100%使用した「日本ワイン」を対象としたコンクールです。日本ワインの品質や認知度の向上を図るとともに、それぞれの産地のイメージと日本ワインの個性や地位を高めることを目的とし 2003 年から開催しています。



JAPAN WINE COMPETITION

本コンクールは、日本の代表的なワイン産地である 4 道県のワインを醸造している組合(北海道、山形県、山梨県、長野県)、日本ワイナリー協会、(一社)日本ソムリエ協会、(一社)葡萄酒技術研究会、山梨大学ワイン科学研究センター、山梨県が実行委員会を組織して開催しています。

牛久シャトーワイナリー 概要

牛久シャトーワイナリーは、日本初の本格的ワイン醸造場として 1903 年(明治 36 年)に開設された牛久シャトーの歴史と文化を受け継ぐワイナリーです。

重要文化財の建物内にあるワイナリーで、2021 年から第三セクターである牛久シャトー株式会社が、日本ワイン黎明期を支えた先人たちの情熱と挑戦の精神を受け継ぎながら、現在もワイン造りを続けています。



マスカット・ベリーA F+2025 について

2025 年収穫の牛久シャトー醸造ワインです。
牛久シャトーで丹精込めて栽培されたマスカット・ベリーA に、二代目・神谷傳兵衛の故郷である山形県産のマスカット・ベリーA を加え、それぞれを丁寧に醸造した後、調和のとれた一本として仕上げております。

「F+」の「F」は Fresh であり、葡萄が持つフレッシュさと、きらめくようなミネラル感を伴った心地よい酸味が、口いっぱいになさしく広がり、余韻まで軽やかに楽しませてくれます。

販売価格：3,080 円(税込)

内容量：750ml

製造本数：約 1,700 本

アルコール度数：12.5 度

味わい：ライトボディ



お問い合わせ

○「牛久シャトー」に関すること

牛久市環境経済部シャトー再生推進課

担当:木本、松本 ☎029-869-7020

○発信元

〒300-1292 牛久市中央 3-15-1

牛久市市長公室広報広聴課

☎029-873-2111(内線 3221・3222)

Email kouhou@city.ushiku.ibaraki.jp