



## 『国産ワインコンクール2011』で銅賞受賞

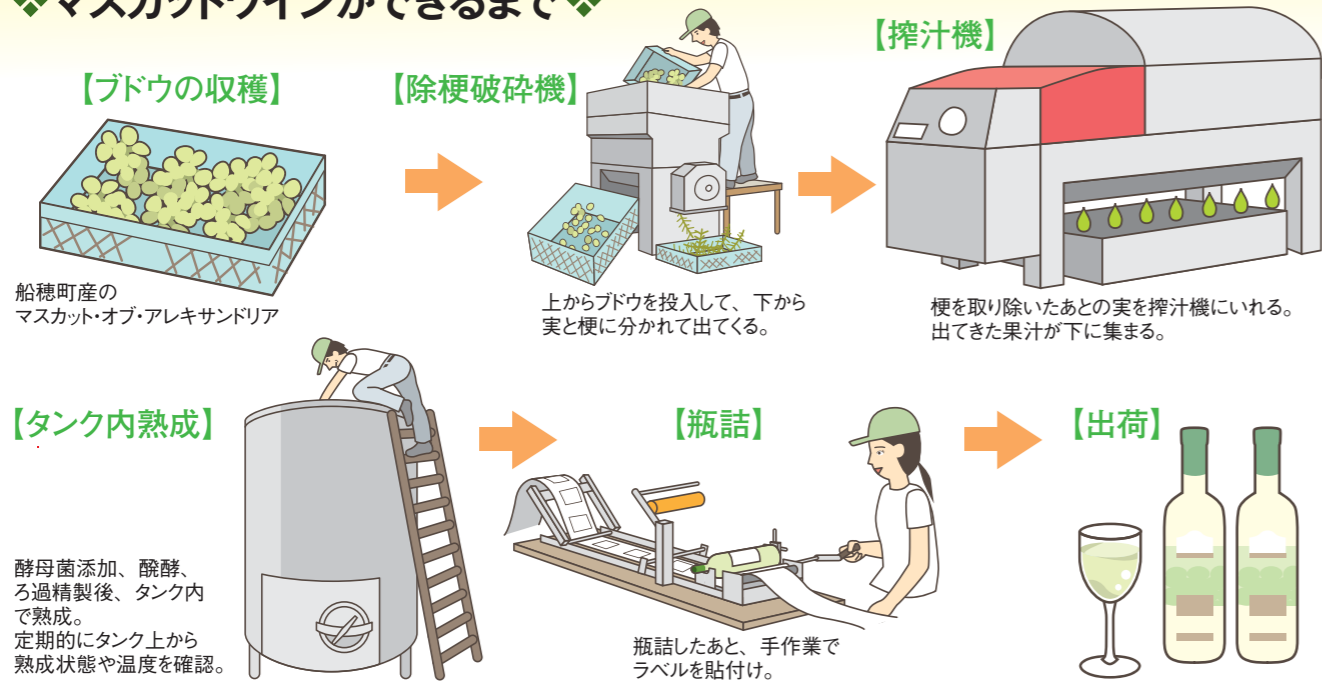
山梨県で7月20日、21日に行われた“国産ワインコンクール2011”欧州系品種の白ワイン部門で『ふなおマスカット・オブ・アレキサンドリア フリーラン 倉敷プレミアム2010 やや甘口』が銅賞を受賞しました。

このワインは、船穂町特産のマスカットを使用し、搾らずに自然に流れ出る果汁のみを使用した高級品種です。

小野工場長は「日本の数あるワイン業界の中で、ワインの仲間入りができたと、そのように評価してくださっているのが非常にうれしいです。」と話します。

銅賞となった『倉敷プレミアム』は、500mlが2,940円で、県内の百貨店でも販売しています。

### ◆マスカットワインができるまで◆

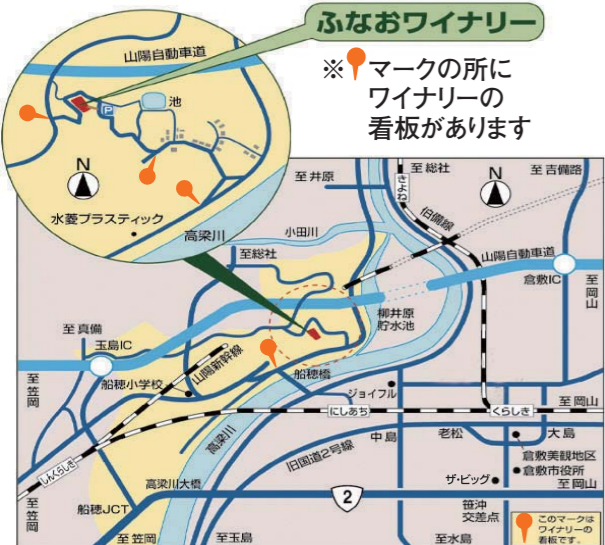


JA 岡山西では、玉島北直売所「メルカートたまきた果菜館」、船穂直売所、山手直売所「ふれあいの里」の3店舗で販売しています。

ふなおワイナリー <http://www.funao.winery.com>

- JR 山陽本線 西阿知駅よりタクシーで約5分
- JR 山陽新幹線・山陽本線 新倉敷駅よりタクシーで約10分  
倉敷駅よりタクシーで約20分
- 山陽自動車道 玉島ICより車で約10分
- 国道2号線 船穂JCTより車で約7分

ふなおワイナリー有限会社  
〒710-0262 岡山県倉敷市船穂町水江611-2  
Tel : 086-552-9789



## 倉敷市船穂町で生まれた 手作りワイン

# ふなおワイナリーへ ようこそ



果実の女王  
マスカット・オブ・アレキサンドリア

### 果実の女王 マスカット・オブ・アレキサンドリアを ワインに

古くからマスカット産地として知られる船穂町は、現在100戸を越える農家が生産に携わり、絶え間ない努力と研究で「日本一」のおいしさを追求しています。手間や時間を惜しまず、わが子を愛するように慈しみ育て上げた、味わい豊かな気品あるマスカット・オブ・アレキサンドリアは、果実味豊かなワインを造ることが出来る数少ない品種です。

ふなおワイナリーでは、そのマスカットを100%原料に用い丹念に醸造したワインづくりをしています。

マスカットそのものが好きな方にも、そしてワイン好きにも愛されるワインに仕上がっています。

### マスカットワインの 特徴

十分な甘味と独特の風味(香り)、粒が大きい等のアレキの特性を生かしたワイン造り。それはアレキ独特のアロマを生かすことでもあります。

### 製造工程の苦勞

そこに重点を置いて取り組んでいます。

小野昌弘工場長は「私たちの最大の使命は、アレキ独特のアロマをワインの中に封じ込めることです。」と話します。

ワイン造りの工程では、酵母による醗酵が欠かせない為、工場内は有害微生物に汚染されないよう清潔に保つことに細心の注意を払っています。

### ワインを選ぶ おすすめポイント

「ほとんどのお客さまが、香りが素晴らしい」と言ってくださいます。」と小野工場長。次に味。味は辛口・中辛(中口)・甘口で、男性が中・辛口、女性が甘口を好んで選ばれます。甘口に比べると中・辛口の方がスッキリとした味に仕上がっています。

ふなおワイナリーでは、全てのワインを試飲いただけますので、ぜひ直接その味と香りをお楽しみください。

### お客様の声



全種類試飲しましたが、全体的にスッキリした味で、その中でも『倉敷プレミアム』を購入しました。香りも良いし、飲みやすかったです。食前酒としても合いそう。

