

白鶴酒造のワインが“ワインペアリングコンテスト 2021”で
オイスター部門最高評価の
「グランドオイスターワイン賞」受賞！

白鶴酒造株式会社が輸入・販売する「ペーターメルテス ゴールドエディション リースリング・カビネット トロッケン 2019」と「ミシオネス レセルバ シャルドネ 2018」が、“ワインペアリングコンテスト 2021(※)”のオイスター部門で、オイスター（生牡蠣）に最も相性のよいワインが受賞する最高評価のグランドオイスターワイン賞を受賞しました。また、「ミシオネス レセルバ ソーヴィニヨン・ブラン 2018」が同部門のベストバリュー賞に選ばれました。コンテストでは、それぞれのワインの特長を評価いただきましたので、ぜひ、ワイン選びのヒントにさせていただき、さまざまなオイスター料理とあわせてお楽しみください。

当社では、昭和 52 年（1977 年）にフランス ボルドーワインの輸入を始めてから約 40 年間、ワインの輸入販売を続けてきました。これを機に、さらにお客様の食卓を豊かにする商品の拡充に力を入れてまいります。



■グランドオイスターワイン賞

商品名	ペーターメルテス ゴールドエディション リースリング・カビネット トロッケン 750ml（白）
ヴィンテージ	2019 年
原産地	ドイツ
ぶどう品種	リースリング 85%、ケルナー8%、ジョハニター7%
アルコール分	10.5%
参考小売価格	1,807 円（消費税別）
コンテスト評価	青リンゴを思わせる華やかでフルーティーな香り。シャープで 軽やかな酸、ミネラル感、ほんのりハーブのニュアンスがバラ ンスよく感じられ、魚介類全般と相性が良い。よく冷やして食 前酒に、さらに少しずつ温度を上げながら食中ずっと楽しめる 便利な一本。晴れた日の昼間、生牡蠣と一緒にいただきたい。
味のタイプ	やや辛口
商品サイト	

http://www.hakutsuru.co.jp/product/wine/riesling_kabinett.shtml



商品名 ミ시오ネス レセルバ シャルドネ 750ml (白)
 ヴィンテージ 2018 年
 原産地 チリ
 ぶどう品種 シャルドネ
 アルコール分 13.0%
 参考小売価格 オープン価格
 コンテスト評価 白い花やグレープフルーツの香りの中に、かすかにハーベイス
 的なニュアンスも。味わいは、ミネラル感たっぷりで爽やか。
 重さがなく、するつと飲めてしまう。魚介類全般から白系の肉
 料理、白子などもカバーする魅力あるワインだが、さっぱりし
 としたブロン種の牡蠣をたくさん食べる際には特におすすめ。
 味のタイプ やや辛口
 商品サイト

<http://www.hakutsuru.co.jp/misionesdrengo/products/04.shtml>



■ベストバリュー賞

商品名 ミ시오ネス レセルバ ソーヴィニヨン・ブラン 750ml (白)
 ヴィンテージ 2018 年
 原産地 チリ
 ぶどう品種 ソーヴィニヨン・ブラン
 アルコール分 12.5%
 参考小売価格 オープン価格
 コンテスト評価 ソーヴィニヨン・ブランらしいハーブや柑橘の香りで、コクと
 しっかりとしたアルコール感がある。味わいは、切れが良く、
 上品な渋味もあり、まるでぶどうを皮ごと口に含んだかのような
 印象。生牡蠣はもとよりだが、牡蠣の吸い物のようなだしの
 効いた和食、和え物や煮物にした牡蠣料理と相性がよさそう。
 味のタイプ やや辛口
 商品サイト

<http://www.hakutsuru.co.jp/misionesdrengo/products/03.shtml>



※ ペアリングワインコンテスト 2021

ワインコンプレックスが主催となって、オイスターと肉との観点からコンテ
 ストを実施。オイスター部門は、オイスターバーもしくはオイスターを提供
 する飲食店の「ソムリエ」、「料理人」のほか「生産者」などオイスターの
 スペシャリスト 10 名を審査員に迎え、厳正なるブラインドテイステイング
 により、オイスター（生牡蠣）と相性の良い「オイスターワイン」を選ぶ。
 国内外から計 600 アイテムの厳選されたワインのエントリーの中から、延べ
 6 日間の審査を経て、全 115 アイテムが受賞。

ワインコンプレックス公式ページ

<http://www.tokyowinecomplex.com/>



【一般のお客様からのお問い合わせ先】

白鶴酒造株式会社 お客様相談室

TEL : 078-856-7190 (休祝日を除く月～金 9:00～17:00)

白鶴ホームページ : <http://www.hakutsuru.co.jp/customer/>