

伝統金箔と純能登産ワイン。こだわりが響き合う、石川のプレミアムワインの誕生。

「能登の風」 2019年3月1日(金) 発売

箔座株式会社（本社・石川県金沢市）は、石川県能登のワイナリー「ハイディワイナリー」とのコラボレートでつくり上げた、こだわりの白ワインに金箔が舞うプレミアムワイン「能登の風」を発売します。

箔座 × HEIDEE WINERY

能登産のシャルドネ & ソーヴィニヨンブラン

箔座では、2017年、ハイディワイナリーとつくりあげた金箔入り白ワイン「HAKU GOLD BLANC（ハク ゴールド ブラン）」を発売。「HAKU GOLD BLANC」は能登産ぶどうでの醸造が叶わず、石川県外産（国産）のぶどうを使用したワインでした。このたび、畑の拡充とともに能登輪島産のぶどうでの醸造が可能になり、ぶどうからすべて石川県産のワイン「能登の風」としてリニューアル。「200年、300年つづくワイナリーを目指す」という理念を掲げるハイディワイナリーと、希少な金箔「伝統金箔・縁付」を作り続ける箔座。両社のこだわりによって、これぞ“石川のプレミアムワイン”と呼べるものが完成しました。

海辺のワイナリーらしい豊富なミネラル分を含む土壌、太陽の光が燦々と注ぎ込むゆるやかな丘。そんな空間をまるっと包み込むターコイズブルーの日本海。「海と里山のテロワール(*)」をもつ「能登の風」は、口に含めば、滑らかな舌触りの奥に能登半島の海沿いならではのミネラルを感じることができます。「能登の風」のミネラルの特徴は、土からのみならず潮風からのミネラルもあること。海辺の丘陵地で栽培されたぶどうならではの風味です。



能登産のぶどうを使用して丁寧に醸造した希少な白ワインに、希少な金箔「伝統金箔・縁付」が輝きを添える「能登の風」は、“海と里山のテロワール”を持つワインと金沢の金箔が合わさった、“石川というテロワールを持つワイン”とも言えます。

能登の風香る美味しさと、金箔きらめく特別な時間をお楽しみいただけます。

*テロワール…ラテン語で「領地」を意味するテリトリウム (territorium) が語源といわれる。同一品種のぶどうであっても、畑によって味の違いが出るワインを理解するキーワードとして「テロワール」という言葉が使われる。味に違いをもたらす「土地」や「その土地の個性」などを意味する。



伝統金箔・縁付入り

純能登産ワイン
能登の風

伝統金箔・縁付

- ・国宝や重要文化財の修復に使用される伝統的な金箔
- ・希少価値が高く、金沢でも生産量の少ない金箔
- ・オーガニックな製法で作られた食用としてより安心な金箔

純能登産ワイン

- ・希少な能登輪島産のぶどうを使用
- ・希少な上澄み部分のみをボトリング
- ・特殊な圧搾方法で苦みのない味を実現

味はフルーティで程よい酸味！

ギフトにも好適！

「能登の風」ここがプレミアム！

●能登の潮風をたっぷり浴びて育った、希少な能登輪島産のぶどうを使用

「能登の風」に使用されている能登産ぶどうは、海から 500m の丘陵地にあり、能登半島の形成とともにつくられた土が原点にあります。豊富なミネラル分を含む土に加え、潮風からもミネラルを得ながら育ったぶどうです。品種は、別名『世界を支配した白の女王』と呼ばれる白ワインの代表品種シャルドネと、『土地のミネラルを発揮するサイエンティスト』と呼ばれ、能登の土と潮風のミネラルを存分に発揮するソーヴィニヨンブラン。2つの品種の絶妙なバランスが、味に奥行を生み出します。



●こだわりの製法&希少な上澄み部分のみを使用して醸造

製法のこだわりは主に圧搾と、不純物を取り除く工程にあります。ぶどう圧搾の際、苦みやエグみのもととなる中心部の種を割らないよう、独自のプレス機を使って丁寧につぶしていきます。ぶどうの果汁の上澄みを発酵させた後、不純物を取り除く作業を行います。不純物の落下後に上澄みだけを採取しますが、ハイディワイナリーではこの工程を通常よりていねいに多く行います。そうすることで雑味のないより昇華した品質のよいワインをつくりあげています。

●国宝の修復に使用される希少な伝統金箔・縁付を使用

約 400 年前から金沢で生まれ、今では金沢でのみ使われている「縁付（えんつけ）製法」による「伝統金箔・縁付」を使用。「伝統金箔・縁付」は、国宝や重要文化財の修復にも使用され、日本文化の継承に欠かせない存在です。その製造工程においてオーガニックな製法を用いており、箔座では、“食”分野においては「伝統金箔・縁付」を使用することにこだわっています。箔座では中尊寺金色堂（岩手）、日光東照宮（栃木）、清水寺（京都）、迎賓館赤坂離宮（東京）など、さまざまな重要文化財や国宝の修復用として納めています。

※近代に開発され、ほかの国々でも使われている製法でつくられる「現代金箔・断切」もあります。箔座では工芸品等に使用しています。

「能登の風」では、その年に収穫された品種の中からぶどうを選び、醸造しています。今年の「能登の風」は、2018年に能登輪島にて収穫された“シャルドネ”と“ソーヴィニヨンブラン”のみを使用しています。希少なぶどうのため、数量限定につきなくなり次第終了となります。また、2019年収穫分のぶどうで醸造する「能登の風」につきましてはぶどうの状況によって品種・数量が変更になります。

| | | | |
|-------|--|--------|----------------------|
| 商品名 | 能登の風 | | |
| 内容量 | 375mL | サイズ | 直径約 6×29.7cm (ガラス瓶入) |
| 価格 | 2,700円 (8%税込) | アルコール分 | 11.5% |
| 原材料 | 原材料：ブドウ(輪島市産)/金箔/酸化防止剤(亜硫酸塩) | | |
| 品種 | シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン | | |
| 発売日 | 2019年3月1日(金) | | |
| | 販売元：箔座株式会社 石川県金沢市森山1-30-4 TEL 0120-893-505 www.hakuza.co.jp 製造者：株式会社ハイディワイナリー 石川県輪島市門前町千代31-21 | | |
| 取扱い店舗 | 箔座日本橋 東京都中央区日本橋室町2-2-1 COREDO 室町1・1F TEL:03-3273-8941 箔座本店 石川県金沢市森山1-30-4 TEL:076-251-8941 箔座ひかり蔵 石川県金沢市東山1-13-18 (金沢市ひがし茶屋街内) TEL:076-251-8930 箔座オンラインショップ (通販) www.hakuza.com TEL:0120-893-505 (9:30~18:00 日曜・祝日休) | | |
| | 他 | | |

※本リリースに掲載の写真は、印刷または閲覧環境の違いにより実際の商品の色とは異なる場合があります。

ハイディワイナリー

「200年、300年つづくワイナリーを目指す」を企業理念に、2011年から石川県輪島市にてワインづくりを始める。奥能登の地で自社ぶどうを栽培。素材と醸造にこだわり、独自の設備や製法、吟味された醸造道具を使い、ていねいなワインづくりを行っている。醸造所にはワイナリーとパン工房を併設しており、能登で獲れた魚介や野菜、果実などと共にワインを楽しむことができる。

heidee-winery.jp



箔座株式会社

中尊寺金色堂、西本願寺など国宝や重要文化財の修復に使われる金箔を手掛ける金箔専門店。国宝や重要文化財などの修復に欠かせない「伝統金箔・縁付」の技を守る一方、新しい発想で純金と純プラチナを合金した「純金プラチナ箔」を開発し、付加価値の高い商品作りを推進。東京日本橋の旗艦店「箔座日本橋」のほか、石川県金沢市でテーマショップを展開。幅広いカテゴリーで金沢箔の魅力を発信することに取り組む。

直営店舗：箔座日本橋、箔座本店、箔座ひかり蔵、箔座長町、茶屋美人、箔座 金の縁起屋

hakuza.co.jp

商品についてのお問い合わせ

TEL:0120-893-505 (9:30~18:00 日曜・祝日休)

箔座オンラインショップ www.hakuza.com

本リリースについてのお問い合わせ

箔座株式会社 広報課 四十万谷

TEL 076-253-8885 [広報課直通 平日 9:30~18:00] FAX 076-252-7765

shijimaya@hakuza.co.jp

石川県金沢市森山 1-30-4 〒920-0843