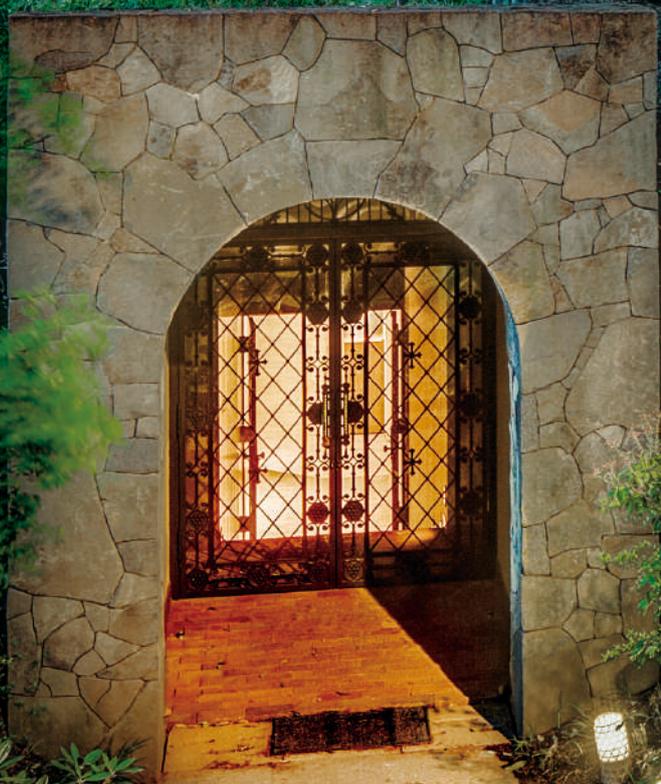




MANN'S WINES



BRAND MESSAGE

ブランドメッセージ

「日本がおいしくなるワイン」

日本の風土とともに育むワインで、日常の食卓に華やぎをお届けします。

日本の風土に合わせて培われたぶどう栽培・醸造技術によって、ていねいにつくった高品質のワインをお届けします。

日本の食文化とともに育てたワインで、日常の食卓に新しいおいしさを発見するよろこびをご提供します。

さまざまな食に合わせて自由楽しめるワインで、会話がはずむ食のスタイルをご提案します。



代表取締役社長

島崎 大

日本のぶどうによる日本のワイン造り

これは、マンズワインが1962年の設立以来、一貫して目指してきたことです。良いぶどうがなければ良いワインは造れません。マンズワインのロゴマークは、ぶどうと、それを育む太陽がモチーフです。

自分たちのワイン造りに誇りを持ち、 一切の妥協はしない

日本の風土でより良いぶどうを作るために栽培適地の選定、栽培技術の改革を重ね、プレミアムワインとなるぶどうについては、厳しい収量制限を行い、さらに収穫後には入念に選果を課しています。こうして大切に育てたぶどうのポテンシャルを最大限に引き出すために、醸造技術の研究も重ねてきました。優れた設備の導入、徹底した温度管理、そして「できることはすべてやる」。そこで働くすべての人が、自分たちのワイン造りに誇りを持ち、いつどんな局面でも、より良い品質のワインを造ることに取り組んでいます。

日本ワインを牽引し、 品質で日本を代表するワイナリーへ

今、世界が「日本ワイン」に熱い視線を送っています。マンズワインは、勝沼、小諸、2つのふるさとに根差し、地域とともに発展し、「日本ワイン」の価値をさらに高めていくことに貢献してまいります。世界各国から日本を訪れる人々を日本の食文化とともにおもてなし、世界の銘醸ワインと肩を並べる品質で日本を代表するワイナリーとなることを目指しています。

ABOUT “JAPAN WINE”

日本ワインの定義

「国内製造ワイン（国産ワイン）」と呼ばれるものには、国産ぶどうのみを原料とする「日本ワイン」と、それ以外のワインがあります。

誤解や混乱をせずに商品を選ぶことができるよう、2018年10月30日から、ラベル表示をわかりやすくするための基準が施行されました。

※平成27年国税庁告示第18号「果実酒等の製法品質表示基準」公布

国内製造ワイン

日本国内で製造された果実酒および
甘味果実酒をいう

日本ワイン

国産ぶどうのみを原料とし、
日本国内で製造された果実酒をいう

VINEYARDS

マンズワインの産地

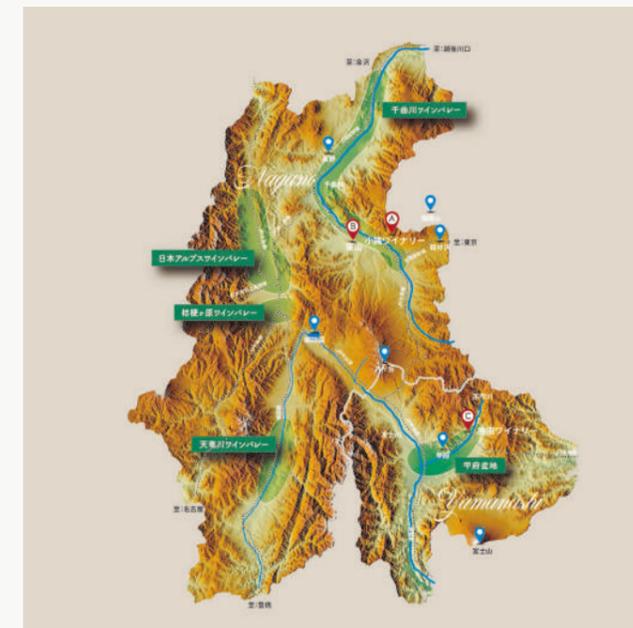
山梨、長野、日本の2大銘醸地から

優れたぶどう畑なくして、優れたワインは造れません。

マンズワインは、日本の中でも、日照量、土壌の性質、地形、降雨量など、ぶどう作りに求められる条件を徹底的に調査し、ぶどう栽培適地として、山梨県と長野県を選びました。

山梨県では甲州市・山梨市・笛吹市・甲斐市、長野県では小諸市・上田市に、自社所有畑・自社管理畑・契約栽培畑を有しています。

先人たちが切り拓いた地で、歴代の栽培担当者や研究開発者たちが、果敢な挑戦とたゆみない努力を重ね、それぞれの土地の個性を反映したぶどう作り、ワイン造りを目指しています。



マンズワイン 東山園場

WINERY INTRODUCTION

ワイナリー紹介

小諸ワイナリー

千曲川ワインバレーのパイオニア

その気候、風土がぶどう作りの適地として、近年熱い注目を浴びる千曲川ワインバレー。マンズワインはこの地でいち早くぶどう栽培を始め、1973年に小諸ワイナリーを開設しました。浅間山や千曲川などの自然や、軽井沢などの周辺観光もワイナリー見学と合わせお楽しみいただけます。

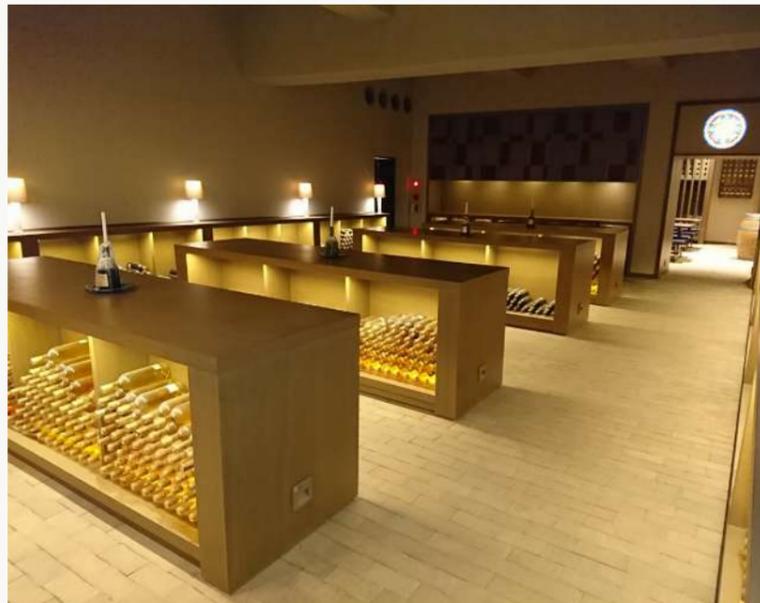


さまざまな楽しみ方ができる 見どころ満載のワイナリー

日本屈指の樹齢を誇るシャルドネの古樹や32品種が植えられた品種園3,000坪の日本庭園「万酔園」、ワイナリーの歴史を感じる地下セラー、小諸眺望百景にも選ばれたけやき並木等、多様な楽しみ方ができるワイナリーです。

新たな可能性を求めて、 長野県上田市東山に畑を開設

標高約550m、小諸よりも比較的温暖な上田市東山の畑で、マンズワインがカベルネ・ソーヴィニヨンの植付を開始したのは1994年。南向きのなだらかな斜面は山を削った造成地だったため、農地履歴のないまっさらな土壌でした。ここ東山のカベルネ・ソーヴィニオンは初生りから手応えがあったため、周辺に自社管理畑を広げ、メルローの植付も開始しました。東山のぶどうは樹齢を重ねるごとにどんどんポテンシャルを上げています。



パンフレットQRはこちら



勝沼ワイナリー

山梨のワイナリーのパイオニア

1962年創業当初から海外コンクールで受賞、また甲州種、マスカット・ベリー A種で数々の新たなタイプのワインを開発する等、技術に裏付けられた高品質ワインでエリアを牽引。20年春 ショップ棟フルリニューアルをし、高品質なワインをゆったりとお楽しみいただける美術館のような店内等、ラグジュアリー感あるショップに生まれ変わりました。



世界に誇る日本固有の ぶどう品種から造られるワイン

国際ワイン・ブドウ機構 (O.I.V.) に登録されている日本固有のぶどう品種「甲州」「マスカット・ベリー A」。マンズワインでは創業以来、様々な栽培方法や醸造方法を駆使して、その可能性を追い続けています。

常時約20種類の 豊富なテイastingが可能

お客様に納得してご購入いただくために、プレミアムワインにふさわしいグラスで、常時約20種類の有料テイastingを行っております。落ち着いた雰囲気の中、ゆっくりくつろぎながら、ワインをお楽しみください。



WINE MAKERS

マンズワインのつくり手



島崎 大

「いかに良いぶどうを作るか、
そのポテンシャルを
下げることなくボトルまで持っていけるか」

代表取締役社長
ワイン醸造士（フランス国家資格）、ワイン利酒適正資格（ボルドー大学）、
フランス・ボルドー大学に派遣留学（1987-1990）



西畑 徹平

「ぶどうの樹齢だけは絶対に追いつけない
1981年にシャルドネを植えてくれた人への
感謝しかない」

小諸ワイナリー工場次長、栽培・醸造責任者
ワイン醸造士（フランス国家資格）、ブドウ栽培者（フランス国家資格）、
フランス・ブルゴーニュボヌの醸造学校、ボルドー大学派遣留学（2013-2016）



宇佐美 孝

「甲州とマスカット・ベリーAに
さらなる付加価値を
「可能性」と「切り口」は無数にある…はずだ」

取締役 製造技術部長、勝沼ワイナリー醸造責任者
オーストラリア・アデレード大学に派遣留学（2009-2011）



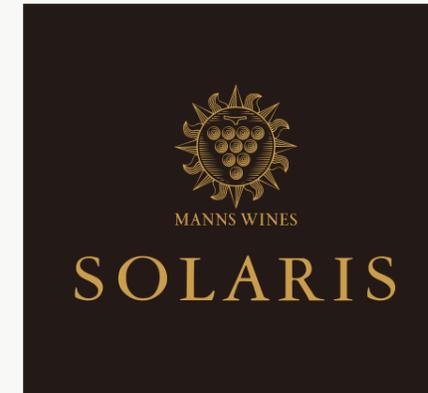
松本 信彦

「記憶されている理想のワインを追い求め
日本のぶどうで、
世界に誇れるワインを造る」

常任顧問
ワイン醸造士（フランス国家資格）、ワイン利酒適正資格（ボルドー大学）、
フランス・ボルドー大学に派遣留学（1976-1978）

BRAND LINEUP

マンズワインブランド一覧



SOLARIS

SOLARIS（ソラリス）とは、ラテン語で「太陽の」という意味。陽光をたっぷり浴びて育つ良質のぶどうだけを使う、というマンズワインの品質主義への思いを込めた言葉です。日本の風土で、世界の銘醸ワインと肩を並べるプレミアムワインを造るために、その年に収穫したぶどうのポテンシャルを最大限に引き出す努力を、決して惜しむことなく、積み重ねています。

プレミアム日本ワイン「ソラリス」シリーズのこだわり

- ① 完璧なタイミングでの収穫を可能にする「マンズ・レインカット栽培法」
「年間降雨量の多い日本で、健全なワイン用ぶどうを育成するためにはどうするか。」この課題を克服するため、ぶどうの垣根をビニールで覆って雨を防ぐ「マンズ・レインカット栽培法」を編み出しました。これによりぶどうを病害から守り、理想的な状態まで熟するのを待つことができるため、完璧なタイミングでの収穫が可能となります。
- ② 凝縮感を生み出す「グリーンハーベスト」
凝縮感あるぶどうを得るために「グリーンハーベスト＝摘房」と行います。トップレンジ用の畑では、最高の品質を追求し試行錯誤した結果、通常の1/3にまでぶどうを落とす、という摘房に行き着きました。
- ③ 洗練された味わいを実現する「完全手除梗」
赤ワイン用ぶどうは、除梗機にかけた後、人の手で丹念に除梗します。除梗機ではとれない5mm程度の梗、また収穫の際に取り切れない腐敗果等、人の目で、また香りから見つけ出しすべて取り除く「完全なる除梗」を目指します。



Chikumagawa

「この土地の特徴をどれだけ引き出せるか」「そのためのワイン造りの方法はまだまだあるのでは」・・・「ソラリス」シリーズとは異なるアプローチで、千曲川流域のテロワールを表現するためにマンズワインは挑み続けています。「Chikumagawa」は新たな可能性を追求するシリーズとして誕生しました。



酵母の泡

「酵母の泡」とは、世界に誇る日本固有のぶどうを楽しむ泡「酵母の泡」。
“酵母にしか生み出せないきめ細やかな泡” “品種特性のフレッシュさを活かす製造法” “ぶどうの個性を最大限引き出す取組” この3つのこだわりを詰め込んだ日本の食卓に寄り添う本格的なスパークリングワインです。



GI Yamanashi

国が認めた「山梨県」ブランド。山梨県は、2013年7月に国税庁より、ワインにおける日本初の「GI（地理的表示）*」に指定されました。厳しい基準をクリアし「GI Yamanashi」と表示された山梨県産ワインは国内外で、より一層ブランド力を高めています。



あまつひ

日本料理と幸福な真のマリアージュのできるワインを追い求め、この国固有の葡萄をあらたな和の感性で醸造し、かつてない美しいワインができました。太陽を意味する「あまつひ（天つ日）」。その陽光の恵みを受けた葡萄で日本の美意識のもとにつくられた究極のワインは、日本料理とともにいただくことで、美の競演ともいべき新しい和の世界を織り成します。



ソラリス マニフィカ 2017

収穫から6年以上の熟成を経てリリース、傑出した年しか造られない「ソラリス」シリーズの最高峰に位置するワインです。「マニフィカ」＝「荘厳」の意味。

ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニオン種、メルロー種

タイプ：赤

容量・入数：750ml×6

希望小売価格：オープン価格

商品コード：A8909

JANコード：4935874300993



ソラリス 東山 カベルネ・ソーヴィニオン 2022

23hl/haという厳しい収量制限を行った凝縮感のあるカベルネ・ソーヴィニオンから造っています。手作業で丁寧に収穫・選果・除梗を行い、ステンレスタンクで発酵、樽で約20ヶ月間育成しました。

ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニオン種

タイプ：赤

容量・入数：750ml×6

希望小売価格：オープン価格

商品コード：A9460

JANコード：4935874301181



ソラリス 小諸 メルロー 2021

「小諸」と強粘土土壌のテロワールを表現したエレガントでバランスの良いフィネスを感じるメルローのトップキュヴェに位置するワインです。

ぶどう品種：メルロー種

タイプ：赤

容量・入数：750ml×6

希望小売価格：オープン価格

商品コード：A8176

JANコード：4935874300627



ソラリス 東山 メルロー 2021

上田市東山地区の自社管理単一畑のメルロー種から、マンズワインの持つ栽培、醸造技術の粋を集めて造られるトップキュヴェの一つです。

ぶどう品種：メルロー種

タイプ：赤

容量・入数：750ml×6

希望小売価格：オープン価格

商品コード：A8174

JANコード：4935874300603



ソラリス ラ・クロワ 2021

長野県上田市東山地区にある約1haの自社管理・単一畑のぶどうを使用。2008年に植え付けをしたこの畑では、カベルネ・ソーヴィニオンとメルローを栽培しています。場所が十字路の角にあることから「ラ・クロワ（十字路）」と名付けました。

ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニオン種、メルロー種

タイプ：赤

容量・入数：750ml×6

希望小売価格：オープン価格

商品コード：A8179

JANコード：4935874300658



ソラリス 千曲川 メルロー 2021

長野県千曲川ワインバレー東地区の自社管理及び契約栽培畑のメルローを使用しています。マンズワインはこの地区でいち早く欧州系ぶどうの栽培を開始し、樹齢は30年以上のものも含まれています。

ぶどう品種：メルロー種

タイプ：赤

容量・入数：750ml×6

希望小売価格：オープン価格

商品コード：A8184

JANコード：4935874300702



ソラリス 千曲川 カベルネ・ソーヴィニオン ビオロジック 2022

小諸ワイナリーすぐ東の有機栽培の圃場で収穫したぶどうを使用しています。2022年ヴィンテージから2023年ヴィンテージはセカンドヴィンテージになります。

ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニオン種

タイプ：赤

容量・入数：750ml×6

希望小売価格：オープン価格

商品コード：A8177

JANコード：4935874301822



ソラリス 千曲川 カベルネ・ソーヴィニオン 2021

上田市東山地区の自社管理及び契約栽培畑のカベルネ・ソーヴィニオンを使用しています。1994年、マンズワインはこの地区でいち早くカベルネ・ソーヴィニオンの栽培を開始しました。

ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニオン種

タイプ：赤

容量・入数：750ml×6

希望小売価格：オープン価格

商品コード：A8187

JANコード：4935874300733



ソラリス ユヴェンタ 2020

長野県千曲川ワインバレー東地区に位置する小諸市と上田市にある自社管理及び契約栽培畑のぶどうを使用しています。ソラリスを目指して丁寧に栽培されたぶどうの中から比較的軽やかな出来のぶどうを集めて造っています。やさしい味わいで若いうちから楽しめるワインです。

ぶどう品種：カベルネ・ソーヴィニオン種、メルロー種

タイプ：赤

容量・入数：750ml×6

希望小売価格：オープン価格

商品コード：A8189

JANコード：4935874300757



ソラリス 千曲川 メルロー ビオロジック 2020

小諸ワイナリーすぐ東の有機栽培の圃場で収穫したぶどうを使用しています。2018年ヴィンテージから栽培・醸造に着手しました。

ぶどう品種：メルロー種

タイプ：赤

容量・入数：750ml×6

希望小売価格：オープン価格

商品コード：A8181

JANコード：4935874300672



ソラリス 小諸 シャルドネ ヴィエイユ・ヴィーニュ 2023

樹齢30年以上の古樹（約半分は40年超）から造った、日本ワイン界の至宝とも評される最高峰のシャルドネのワインです。

ぶどう品種：シャルドネ種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A9471
JANコード：4935874301297



ソラリス ル・シエル 2023

小諸ワイナリーに隣接する「Le Ciel」と名付けたひと続きの畑から、3品種のぶどうを同日に収穫し、一緒に搾って発酵させる“混醸”と呼ばれる製法で造りました。信濃リースリング、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブランを使用しています。その土地ならではの風土や個性を意味する“テロワール”の表現にフォーカスしたワインです。

ぶどう品種：信濃リースリング種、シャルドネ種、ソーヴィニヨン・ブラン種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A9476
JANコード：4935874301341



ソラリス 千曲川 シャルドネ 樽仕込 2022

マンズワイン千曲川ワインバレーでいち早く欧州系ぶどうの栽培を開始し、樹齢は30年以上のものも含まれています。樽で発酵から育成までを行う樽仕込で醸造しています。

ぶどう品種：シャルドネ種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A8197
JANコード：4935874300832



ソラリス 千曲川 シャルドネ 2024

ステンレスタンクでゆっくりと発酵させ、その後もタンクで育成することによりピュアでクリアな味わいのワインに仕上がります。千曲川ワインバレーのシャルドネの果実味、個性をストレートに表現しました。

ぶどう品種：シャルドネ種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：AF809
JANコード：4935874301730



ソラリス 千曲川 ソーヴィニヨン・ブラン 2024

香りを最大限に活かすため、早朝に収穫しすぐにワイナリーへ運んで仕込を行います。ホールパンチプレス(除梗せずに房ごと搾ること)した果汁をステンレスタンクで発酵・育成しました。

ぶどう品種：ソーヴィニヨン・ブラン種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：AF810
JANコード：4935874301747



ソラリス 千曲川 信濃リースリング 2024

信濃リースリングは、リースリングを父、シャルドネを母としてマンズワインが独自に交配したマンズワインのオリジナル品種です。手作業で丁寧に収穫・選果を行い、ステンレスタンクで発酵、シュール・リーの状態で静かに育成しました。

ぶどう品種：信濃リースリング種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：AF811
JANコード：4935874301754



ソラリス 千曲川 信濃リースリング クリオ・エクストラクション 2023

「クリオ・エクストラクション」は収穫したぶどうを凍らせてから溶けてくるところを搾る製法です。大変な手間と時間がかかり、果汁は通常のわずか1/3くらいしか取れません。その贅沢に使用した原料から品種の特長を引き出した、きわめて濃厚な甘口ワインです。

ぶどう品種：信濃リースリング種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A9469
JANコード：4935874301273



ソラリス 千曲川 シャルドネ メットド・トラディショナル ブリュット・ナチュール 2017

シャルドネを100%使用した「ブラン・ド・ブラン」です。びん内二次発酵後に60か月以上の長期熟成をして一本一本手作業でデゴルジュマンしています。小諸のシャルドネの特徴を生かす、ドザージュをしない自然な辛口、ブリュット・ナチュールです。

ぶどう品種：シャルドネ種
タイプ：白・発泡
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A8206
JANコード：4935874300924



ソラリス 千曲川 シャルドネ 樽仕込 メットド・トラディショナル ブリュット・ナチュール 2009

樽で一次発酵を行った後、びん内で二次発酵・熟成させました。果実の凝縮感に、びん内二次発酵ならではのきめ細かな泡とほどよい樽香が重なり合います。十年以上の長いびん内熟成による複雑な香りや味わいを持つスパークリングワインです。

ぶどう品種：シャルドネ種 タイプ：白・発泡
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A6026
JANコード：4935874300092



【販売先限定】

ソラリス 千曲川 シャルドネ ビオロジック 2022

小諸ワイナリーすぐ東の有機栽培の圃場で収穫したぶどうを使用しています。2022年はセカンドヴィンテージになります。

SOLD OUT

ぶどう品種：シャルドネ種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A8195
JANコード：4935874300818



ソラリス リビス メットド・トラディショナル ブリュット・ナチュール 2019

ピノ・ノワールとシャルドネをそれぞれ50%ずつ使用し、びん内二次発酵後に36か月以上の長期熟成をしたロゼのスパークリングワインです。L'IBIS (リビス) とは、フランス語で朱鷺の意味で、一般的なロゼワインよりも濃く、少しオレンジがかったこのワインの色合いにちなんで名付けました。

ぶどう品種：ピノ・ノワール種、シャルドネ種
タイプ：ロゼ・発泡
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A9075
JANコード：4935874301099



ソラリス 龍眼 オー・ド・ヴィー・ド・ヴァン 1986

1986年に収穫した「龍眼」から造ったワインを、フランスのコニャック地方から輸入した銅製の単式蒸留器、「ポットスティル」で丁寧に

SOLD OUT 樽でゆっくりと熟成しびん詰めしました。

ぶどう品種：龍眼種
タイプ：ブランデー
容量・入数：700ml×1
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A6272
JANコード：4935874300160



Chikumagawa ピノ・ノワール 2023

日本で栽培が難しいとされているピノ・ノワール。手作業で丁寧に収穫・選果を行い、梗を取り除かず房ごと仕込んで発酵させ（全房発酵）、樽で約7ヶ月間育成しました。

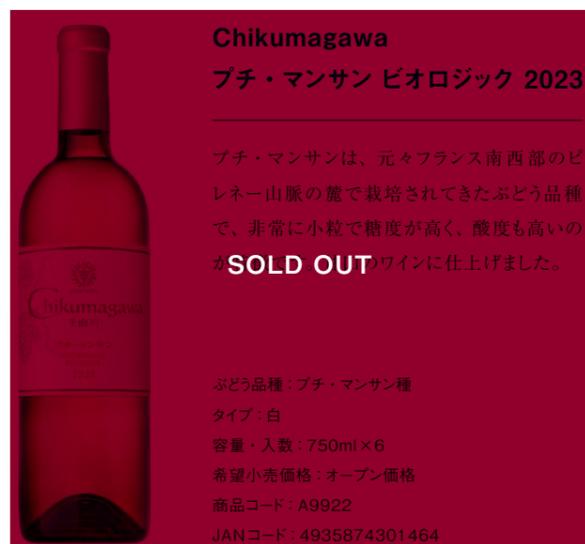
ぶどう品種：ピノ・ノワール種 タイプ：赤
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A9418
JANコード：4935874301143



Chikumagawa ルージュ 2023

千曲川流域の風土を表現するカジュアルな赤ワイン。幅広い食事に気軽に合わせられる軽やかな味わい。千曲川ワインバレー東地区で収穫されたぶどうを丁寧に醸造しアッサンブラージュしたワインです。

ぶどう品種：メルロー種、カベルネ・ソーヴィニヨン種
タイプ：赤
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A9310
JANコード：4935874301105



Chikumagawa ブチ・マンサン ビオロジック 2023

ブチ・マンサンは、元々フランス南西部のピレネー山脈の麓で栽培されてきたぶどう品種で、非常に小粒で糖度が高く、酸度も高いのが**SOLD OUT**ワインに仕上げました。

ぶどう品種：ブチ・マンサン種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A9922
JANコード：4935874301464



Chikumagawa マスカット・ベリー A 2020

手作業で丁寧に収穫・選果を行い、梗を取り除かず房ごと仕込んで発酵させ（全房発酵）、樽で約7ヶ月間育成しました。2020年は成熟期に好天が続き、非常に小粒で糖度も高いマスカット・ベリー A を収穫することができました。

ぶどう品種：マスカット・ベリー A 種 タイプ：白
容量・入数：750ml×12
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A7204
JANコード：4935874300405



Chikumagawa 龍眼 2023 ★

「龍眼」は長野県で「善光寺ぶどう」とも呼ばれ、絶滅寸前の状態からマズワインが蘇らせ、日本ワインの原料として育成した品種です。

ぶどう品種：龍眼種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A8345
JANコード：4935874300955



Chikumagawa ブラン 2023

千曲川流域の風土を表現するカジュアルな白ワインで、幅広い食事に気軽に合わせられる軽やかな味わいです。

ぶどう品種：シャルドネ種、信濃リースリング種、ソーヴィニヨン・ブラン種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A9417
JANコード：4935874301136



ソラリス 山梨 マスカット・ベリー A 2023

山梨県甲斐市（旧敷島町大久保地区）にある自社管理畑のマスカット・ベリー A を使用しています。手作業で収穫・選果を行い、冷却した後、梗を取り除かず房ごと仕込んで発酵させ（全房発酵）、樽で約12ヶ月育成しました。

ぶどう品種：マスカット・ベリー A 種
タイプ：赤
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：AF794
JANコード：4935874301587



ソラリス 古酒甲州 2011

山梨県産の甲州種から造られたワインを空気に触れさせず10年以上熟成。長い熟成の間に、深みのある色合い、複雑な香り、甘味・酸味と微かな苦味が渾然一体となって調和し、ほかのぶどうでは出せない味わいを醸しだしています。

ぶどう品種：甲州種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A8915
JANコード：4935874301051



ソラリス 山梨 甲州 2022

山梨県内の厳選した甲州をブレンドしたフレッシュ&フルーティーな甲州ワインです。ぶどうの個性に合わせて、キュヴェの魅力を最大限引き出し、複雑さを表現しています。

ぶどう品種：甲州種
タイプ：白
容量・入数：750ml×6
希望小売価格：オープン価格
商品コード：A8207
JANコード：4935874300931



酵母の泡 甲州

山梨県産甲州種を100%使用し、「シャルマ方式」で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。長く続く繊細な泡立ちと、淡い黄色のきれいなワインの色が上質な雰囲気をもたらしします。

ぶどう品種：甲州種
 タイプ：白・発泡
 容量・入数：720ml×6
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：A8102
 JANコード：4935874300528



酵母の泡 甲州

山梨県産甲州種を100%使用し、「シャルマ方式」で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。長く続く繊細な泡立ちと、淡い黄色のきれいなワインの色が上質な雰囲気をもたらしします。

ぶどう品種：甲州種
 タイプ：白・発泡
 容量・入数：360ml×12
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：A8103
 JANコード：4935874300535



酵母の泡 甲州 ブリュット

山梨県産甲州種を100%使用し、「シャルマ方式」で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。長く続く繊細な泡立ちと、淡い黄色のきれいなワインの色が上質な雰囲気をもたらしします。

ぶどう品種：甲州種
 タイプ：白・発泡
 容量・入数：720ml×6
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：A8104
 JANコード：4935874300542



酵母の泡 ロゼ

国産マスカット・ベリーA種を100%使用し、「シャルマ方式」で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。長く続く繊細な泡立ちと、やわらかな酸味に品種特有の甘い香りが調和した心地よい味わいが特徴です。

ぶどう品種：マスカット・ベリーA種
 タイプ：ロゼ・発泡
 容量・入数：720ml×6
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：A8105
 JANコード：4935874300559



酵母の泡 ルージュ

国産マスカット・ベリーA酒を100%使用し、「シャルマ方式」で造り上げた本格的な味わいのスパークリングワインです。他にあまりない赤・辛口タイプです。

ぶどう品種：マスカット・ベリーA種
 タイプ：赤・発泡
 容量・入数：720ml×6
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：A8106
 JANコード：4935874300566

繊細な「酵母の泡」を生む シャルマ方式

「シャルマ方式」とは、キュヴ・クローズ方式、密閉タンク方式ともいわれる発泡ワインの製法。酵母が生み出すきめ細かい泡が、長く続くことが特徴です。



泡を取り込むための発酵を、びん内ではなく密閉タンクで行い、酵母による二次発酵の際に出る炭酸ガスをそのままワインに溶け込ませる製法です。複雑な香りとういしい口当たり、なめらかな泡の感触が堪能できます。



GI Yamanashi 山梨 マスカット・ベリーA

山梨県内でも高品質のぶどうがとれる地域を厳選して造った赤ワインです。華やかな香りとなめらかなタンニンのやさしい味わいが、和食をはじめさまざまな料理を引き立てます。

ぶどう品種：マスカット・ベリーA種 タイプ：赤
 容量・入数：750ml×6
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：A7674
 JANコード：4935874300474



GI Yamanashi 山梨 甲州

山梨県内でも高品質のぶどうがとれる地域を厳選して造った白ワインです。繊細な果実香と上品でさわやかな味わいが、和食をはじめ様々な料理を引き立てます。

ぶどう品種：甲州種 タイプ：白
 容量・入数：750ml×6
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：A7675
 JANコード：4935874300481

国が認めた「山梨県」ブランド

山梨県は、2013年7月に国税庁より、ワインにおける日本初の「GI（地理的表示）」に指定されました。厳しい基準をクリアし「GI Yamanashi」と表示された山梨県産ワインは国内外で、より一層ブランド力を高めています。

〈厳しい基準をクリアしたワインの証〉

- 原料**
- 山梨県産ぶどう100%
 - 指定品種のみ
 - 一定糖度以上のぶどうのみ
- 製法**
- 県内で醸造・貯蔵・容器詰め
 - アルコール度数の基準
 - 補糖、補酸等の制限
- 品質**
- 人の感覚による官能検査等の品質審査
 - 厳格な表示審査

※GI（地理的表示）：GI=Geographical Indication（地理的表示）の略。原産地の特徴と結びついた特有の品質や高い評価を備えている産品にのみ表示が許される国際的な定義です。



あまつひ しふく

京料理木乃婦の三代目主人高橋氏監修、日本料理とのマリアージュを追求したワインです。「しふく（仕覆）」とは大切な茶道具を包む袋の意があります。

ぶどう品種：甲州種 タイプ：白
 容量・入数：750ml×6
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：A8101
 JANコード：4935874300511



あまつひ 香紫

京料理木乃婦の三代目主人高橋氏監修、日本料理とのマリアージュを追求した赤ワインです。香る紫を意味する「香紫」は、このワインを象徴する杉に包まれた柔らかな熟成香と紫檀の色合いにちなんで名付けました。

ぶどう品種：マスカット・ベリーA種 タイプ：赤
 容量・入数：750ml×6
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：A8507
 JANコード：4935874300979



あまつひ ささら

びん内二次発酵でほどよく熟成した甲州ぶどうと和三盆糖を掛け合わせ、ほんのりと甘みが感じられるなめらかな口当たりのスパークリングワインです。

ぶどう品種：甲州種 タイプ：白・発泡
 容量・入数：750ml×6
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：A8508
 JANコード：4935874300986



ゴールド スパークリング

マスカット種特有の華やかでフルーティーな香りを持ち、さわやかな味わいとほのかな甘みが引き立て合うスパークリングワインです。舞い散る金箔が、テーブルを一層華やかに彩ります。

ぶどう品種：輸入ワイン
 タイプ：白・発泡
 容量・入数：720ml×6
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：A7457
 JANコード：4935874300412



マンジョウ 金箔入り梅酒

国産梅をじっくり丁寧に漬けて造った梅酒です。ふくよかで心地良い独特の香り、上品な甘みとすっきりしたと酸味の梅酒の中にきらびやかな金箔が入っています。

主原料：梅
 容量・入数：500ml×12
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：51298
 JANコード：4901515512988



ワインメーカーズ 梅酒 琥珀彩

デザートワインのように楽しめる梅酒です。ワインを蒸留したブランデーに国産梅を漬けて込み、ワイン樽で貯蔵しました。

主原料：梅
 容量・入数：750ml×6
 希望小売価格：1,200円（消費税別）
 商品コード：A5243
 JANコード：4901515007224



マンジョウ 梅酒日和

甘味料不使用で、梅酒のおいしいバランスを保ちながら、カロリー 30%オフ（「マンジョウ金箔入り梅酒」比）を実現しました。

主原料：梅
 容量・入数：2000ml×6
 希望小売価格：オープン価格
 商品コード：51627
 JANコード：4901515516276

マンズワイン株式会社 商品についてのお問い合わせは、下記の連絡先までお願いします。

- 勝沼ワイナリー 〒409-1306 山梨県甲州市勝沼町山400 電話 0553-44-3151
- 小諸ワイナリー 〒384-0043 長野県小諸市諸375 電話 0267-26-1037

<https://mannswines.com/>

