



2023 年 10月24日

札幌市産ブドウを100%使用したワイン 「さっぽろ・スパークリング 2022」 販売開始のお知らせ



さっぽろワイン株式会社（北海道札幌市／代表取締役社長：三浦裕一）は、新商品として「さっぽろ・スパークリング 2022」を、2023年11月1日より発売致します。

「さっぽろ・スパークリング 2022」は、原料のブドウを札幌市内の自社圃場で生産および醸造する事によって、「果実酒等の製法品質表示基準」（平成 27 年国税庁告示第 18 号）における原産地表示の条件をクリアし、商品名に「札幌(SAPPORO)」を表記することが出来た商品となります。札幌市手稲区の自社圃場で育てられたシャルドネ種・ケルナー種をブレンド、フランス・シャンパーニュと同じく“瓶内二次発酵”で作られた、本格的なスパークリングワイン（白）となります。十勝、小樽、余市、富良野といった、名だたるワイン産地に負けない高品質の札幌のワイン「札幌ワイン」を送り出します。



【商品特徴】

札幌市手稲区手稲前田の自社圃場にて栽培したブドウ（シャルドネ、ケルナー）を使用。市街地に近い事や札幌市内でも気温が高くなりやすい地域で、石狩湾から吹く風がブドウ畑の湿気の滞留を防ぐことで病害が少なく健全なブドウを育てることが可能。熟度が高く良質な原料ブドウを、シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵方式でスパークリングワインとし、澱（おり）をそのまま残す事で自然な旨味を活かした味わいに仕上げました。



ラベルのデザインには、奥に手稲山の稜線、手前には札幌市内を象徴する観光名所や建物のシルエットを描き、札幌らしさを表現しました。ラベルから日本語を排除する事で、よりスマートに見せる事を考えました。

【コンセプト】

北海道は空前のワイナリーブームが到来しており、生産者数は50を超える勢いでありながら、国内のワイン消費量は十数年前より頭打ち状態が続いています。“北海道最大の消費地”でもある札幌市に醸造所を構えた当社の思惑として「北海道のワインといえば十勝や余市を連想するが、札幌でも良いブドウを作る事が出来る事や、美味しいワインを生み出すことが可能」という事を“地元のワイン”＝札幌を中心とした多くの人たちに消費して貰いたいという願い。入手困難な一部生産者が作る高品質なワインと同じ品質レベルのワインが“常に購入できる様にしたい”という考えのもと“自社ブドウ100%使用”で良質な原料確保に拘り、日常でもワインを飲む『文化』を根付かせたいと想い描いております。



【商品詳細】

1, 商品名

「さっぽろ・スパークリング 2022」

2, 内容量、酒税法上の区分

750ml / 果実酒

3, 発売日

2023年11月1日（水）

4, アルコール度数

・ 11.5%

5, 参考小売価格

・ 3,000円（税抜） / 3,300円（税込）

6, 生産本数

・ 713本

7, 販売場所

・ 〒006-0805 北海道札幌市手稲区新発寒5条1丁目6番1号

さっぽろワイン株式会社 醸造所直売ショップ

《お問い合わせ先》

さっぽろワイン株式会社

〒006-0805 北海道札幌市手稲区新発寒5条1丁目6番1号

電話：011-681-0213

FAX：011-215-5798

Email：info.sapporowine@gmail.com

HOME PAGE：<https://www.sapporo-wine.com>

担当：営業課 海野 豊（うんの ゆたか）