



1. 企業紹介

事業所名	江井ヶ嶋酒造(株)山梨ワイナリー				
事業内容	ワイン製造・販売	主要製品	ワイン		
代表者名	平石 幹夫	担当窓口	山本 公彦		
URL	http://www.charmant-wine.com	E-mail	info@charmant-wine.com		
電話	0551-35-2603	FAX	0551-35-2610		
住所	〒408-0315 山梨県北杜市白州町白須1045-1				
資本金	3,000万	設立	明治21年5月(山梨ワイナリーはS38年)	従業員数	39人(山梨ワイナリーは3人)

2. 製品・技術のPR

山と緑と水に囲まれた故郷

シャルマンワイン誕生の地は山梨県白州町。南アルプス・甲斐駒ヶ岳を間近に眺め、傍らには尾白川の清水(日本名水百選)が流れています。

甲斐駒ヶ岳の花崗岩による砂質土壌の水はけの良さ、標高600mの冷涼な気候がワイン用ぶどう栽培の条件を整えています。



自社農園と製品のご案内

ワイナリーは周り16,000平方メートルのぶどう農園に囲まれています。ヨーロッパ系ワイン専用ブドウを自社農園で45年間栽培し、ワイン熟成までを手掛ける、栽培醸造ワイナリー(ドメイヌ)です。

シャトーシャルマンビンテージ、シャルマンビンテージ、特別限定ビンテージワインを主な製品として醸造・販売しています。

これらのビンテージワインが当ワイナリーお薦めの商品となっております。製造に全力を注いでいます。とくにシャトーカベルネフランは発売以来、多くのファンの皆様にご愛飲いただいております一番の人気商品です。

当ワイナリーでは常に高品質のワイン作りに邁進し、より低価格でご提供できるよう心掛けております。



ワインの販売方法

ワイナリー併設の直売店と通信販売が中心となっています。ご購入の際は直接ワイナリーにお越しいただくか、遠方のお客様は弊社ホームページから、通信販売をご利用ください。

※ワイナリーでは、栽培しているぶどう農園をご覧いただきながら、ビンテージワインの味と香りをご確認いただけます。また、ワインに対するご相談、ご質問など何なりとお受けしますので、お気軽にお声をかけてください。

ワインと旅を楽しめます

ワイナリーは、甲斐駒ヶ岳の素晴らしい山々と渓谷、八ヶ岳の清里高原など、休日を満喫できる観光地へのアクセスも便利です。ぜひ一度お出かけください。

ワイナリー施設

なるべく機械の力に頼らずに自然の力と時間が経過することで、ワインを仕上げています。立派な機器はありませんが、ぶどう畑と周辺に広がる緑、そして美味しいワインをお楽しみください。



直売店

ワインの試飲直売・長門牧場のゴーダチーズ・小物・古樽材を利用したワインラック・ワインカステラ・生食用ぶどう その他を販売しています。

3. 特記事項

シャルマンワインの歴史

大正8年(1919年)、白玉ホワイトワインとしてワイン造りを始めました。技術の向上とよりよいワイン造りを目指すため昭和38年(1963年)、豊かな自然に囲まれた山梨県白州町にワイナリーを構え、シャルマンワインとして新たに出発しました。

「よいワインづくりは素材から」という理念のもと、翌年には農園を作り、ワイン専用欧州系ぶどうの栽培を始めました。

以来、45年、数え切れない研究と試行錯誤を重ね、ぶどう作りに力を注いできました。ワインづくりを始め、89年、「最高のワイン」を目指し、代々の技術を受け継ぎながら現在も歩み続けています。

売上のトップは赤ワインの「シャトーカベルネフラン」です。

ン」です。

売店の隣にカベルネフランの農園も有り、開設して41年になります。当初ヨーロッパ系ワイン専用ぶどうを12種類植えました。その中で一番病気に強く良いワインが出来たのがカベルネフランでした。

赤ワイン シャトーカベルネフランの味

カベルネフランを発売した当時は、このワインを飲んだ方から、ヨーロッパへ行ったような気分になるよと言った反応が多く出ました。

カベルネフランの味わいは、口の中で広がる香りと、柔らかい味わい、心地よい後味が特徴です。