

## 「日本遺産 牛久ワインフェア」を開催、「日本ワイン 140 年史」を PR します！

### ワイン文化日本遺産協議会（茨城県牛久市）が 銀座で日本遺産「日本ワイン 140 年史」の PR イベントを開催します！

日本ワイン 140 年の歴史において重要な地位を占めるのが牛久市。  
国指定重要文化財・近代化産業遺産の「牛久シャトー」は明治 36  
（1903）年に建設された**日本初**の本格的ワイン醸造場で、**日本遺産**  
**にも認定**されました。ヨーロッパの古城を思わせる牛久シャトーでは、現在でも  
ワインを醸造し、その歴史の奥深さを味わうことができます。  
今回のフェアでは、牛久シャトーで醸造されたワインやワインケーキなど、  
**牛久シャトーでしか買えない珍しい商品を販売**します。



日時：1月31日（金）～2月3日（月）

10：30～20：00

場所：茨城県アンテナショップ「IBARAKI sense」  
（中央区銀座 1-2-1 紺屋ビル 1F）

試飲あり

プレゼント  
企画あり♪

### 日本ワインの歴史が詰まったワインを限定販売！

牛久シャトーおよび茨城農芸学院（牛久市）で栽培・収穫されたブドウ品種“メルロー”を使用し、  
国の重要文化財、日本遺産、近代化産業遺産の認定を受けている建物・**神谷傳兵衛記念館**  
**（醸酵室）内の牛久シャトーワイナリーで醸造したワイン**です。牛久シャトー120周年記念  
の年である 2023 年に収穫されたブドウです。大人気で、発売から数ヶ月ですでに完売したワインを、  
今回のフェアでは特別に限定販売します。日本ワインの歴史とともにご堪能下さい！

■牛久葡萄酒メルロー2023 4,000 円（税込） **文化庁認定 100 年フード**

牛久市産のブドウを 85%以上使用したワイン。明治時代の復刻ラベルも大人気！

甘く優しい香りをまとった軽やかなアタック、フレッシュで心地よい酸味です。



### 全国応募のラベルデザイン！初お披露目の新商品を販売！

今回のフェアでは、**新商品発泡酒「うしく 葡萄のほほ笑み」を初お披露目販売**します。  
「うしく 葡萄のほほ笑み」はラベルデザインを公募したところ、北海道から沖縄まで全国から  
857 点の応募があり、9 歳から 77 歳までと様々な年代の方々にチャレンジしていただき  
ました。この**公募企画**で選ばれたラベルデザインにもご注目ください。

■うしく葡萄のほほ笑み 550 円（税込） **初お披露目の新商品**

牛久市産ワイン醸造用ブドウ果汁を 100%使用した発泡酒。

ブドウの香りと甘みを感じられるフルーティーな味わいが、口の中で爽やかにはじけます。





1,000 円以上お買い上げの方にプレゼント♪

フェアの商品 1,000 円（税込）以上お買い上げ  
の方には、日本遺産開発商品のかりんとう「恋する  
ワイン」のミニサイズをプレゼント♪

初日と 2 日目の午後は、牛久市コミュニティ  
ラジオ「FMUU」にご出演の俳優・円谷 優希  
（つむらや ゆき）さんが登場して牛久を PR！



円谷 優希 さん



恋するワイン  
（かりんとう）

ほんのりピンク色で、一口サイ  
ズ、サクサク軽くて、ワインの風  
味が楽しめるかりんとう。甲州  
ワインを使用。アルコールを飛  
ばしているため、お子様も安心  
して召し上がれます



ワインを使用したオリジナルスイーツも登場！！

普段は牛久シャトーだけでしか買えないワインケーキとワイン味のかりんとうなど、  
オリジナルスイーツを販売します。ワイン味のスイーツは、ちょっとした手土産にもおすすめ。

- 牛久シャトーオリジナルワインケーキ（ハーフサイズ） 880 円（税込）  
牛久シャトーオリジナルの白ワインを使用したしっとり食感のケーキ。  
お手軽ハーフサイズ。ワインの芳醇な香りが甘さとともに口の中に広がります。



## 【日本遺産とは】

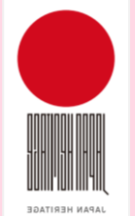
文化庁が平成 27 年度から創設した制度で、地域に点在する有形・無形の文化財をパッケージ化し、我が国の文化・伝統を語るストーリーを「日本遺産（Japan Heritage）」に認定する仕組みです。令和 2 年に、茨城県牛久市と山梨県甲州市の「日本ワイン 140 年史」のストーリーが日本遺産に認定されました。

## 【概要：日本遺産「日本ワイン 140 年史 ～国産ブドウで醸造する和 문화の結晶～」】

国産ブドウを原料とし、日本国内で醸造される「日本ワイン」。その 140 年にわたる歴史において重要な地位を占めるのが山梨県甲州市と茨城県牛久市です。牛久市の「牛久シャトー」は、ブドウ栽培から醸造までの一貫した工程を構築し、大規模な醸造体制を確立しました。明治の文明開化期、国営では果たせなかったワイン醸造を、地域の特性を生かして民間の力で成し遂げたのです。甲州と牛久、切磋琢磨して日本のワイン文化の広まりに貢献した二つのまちに息づく歴史を知れば、ワインの味わいもより深くなります。

## 【文化庁 100 年認定フード】

文化庁では、我が国の多様な食文化の継承・振興への機運を醸成するため、地域で世代を超えて受け継がれてきた食文化を、100 年続く食文化「100 年フード」と名付け、継承していくことを目指す取組。茨城県牛久市内で醸造されてきた「牛久ワイン」が令和 4 年度に認定されました。



## お問い合わせ

### ○牛久市の出展に関すること

ワイン文化日本遺産協議会  
（牛久市環境経済部未来創造課文化財・シャトー活用推進室）  
担当：飛鳥川、木本  
茨城県牛久市中央 3-20-1  
TEL：029-874-3121 FAX：029-874-3441  
Email：bunkazai@city.ushiku.ibaraki.jp

### ○OIBARAKI sense での PR 販売に関すること

茨城県営業戦略部東京渉外局  
PR・誘致チーム  
担当：武藤、松本  
東京都千代田区平河町 2-6-3 都道府県会館 9F  
TEL：03-5212-9191 FAX：03-5212-9089  
Email：nao.matsumoto@pref.ibaraki.lg.jp