

# 外宮奉納品詳細

宣誓日：令和 4 年 3 月 12 日

以下、偽りなく正直に神の御前にて誓います。

奉納品	
事業所名：株式会社シュヴァリエ	代表者名：太田嘉代子
① フリガナ：ガスコーニュ ル ファヴォリ アカ  ガスコーニュ ル ファヴォリ 赤	原材料（一次品の場合は産地）： フランス 南西地方 プレイモン農業組合 吟醸  こだわり（奉納品の受賞歴など）： ピレネー山脈から50kmにあるサンモン村にデュボスク氏が無気力に陥っていたワイン農家を結集させたのが1975年であった。親代々ワイン造りをしていた同市は醸造所を開設、ヨーロッパ各国に安くて質の高いワインを広めた。この発展を記念したのがこの「ガスコーニュ」である。ガスコーニュの伝統品種、ポリフェノールが最も含まれるタナ種をベースにメルロ、カベルネ・ソーヴィニオンで造られている。グレナデン色に紫スミレ色が反射する。チェリー、カシスの芳香。落ち着きのあるバランスのとれた味わい。タンニンがサラリとして心地好い。
② フリガナ：ガスコーニュ ル ファヴォリ シロ  ガスコーニュ ル ファヴォリ 白	原材料（一次品の場合は産地）： フランス 南西地方 プレイモン農業組合 吟醸  こだわり（奉納品の受賞歴など）： 1975年サンモン村を中心にしたワイン農家を結集させたデュボスク氏。過疎化しつつあったガスコーニュ地方にワイン醸造所を作り畑を開墾し、青年たちを都会から呼び戻した。今やヨーロッパで安くて質の高いワインを産出すると人気を呼び発展している。それを記念して造られたのがこのガスコーニュ“ファヴォリ”である。6～18℃発酵させ、8ヵ月タンクで熟成している。ジャスミンとミントが溶け合ったアロマに洋梨、リンゴの香味が添えられる。ガスコーニュの丘陵に立ち、爽やかな風が頬に触れるような爽快感が感じられる。

③	<p>別がナ：ミュスカデ シュールリー</p> <p>ミュスカデ シュールリー</p>	<p>原材料（一次品の場合は産地）： フランス ロワール地方 ドメーヌ・ポワロン 吟醸</p> <hr/> <p>こだわり（奉納品の受賞歴など）： ロワール河がそそぎ込む大西洋の都市ナント。そこから内陸部 20k mほど入った広大な土地に白ブドウ品種のミュスカデが栽培され、辛口でスッキリした酸味の美しさに骨格の確りした白ワインを造り出している。 ポワロン家は全ミュスカデ生産者コンクール優勝、女性ワイン従事者が選ぶ白ワイン1位獲得などありとあらゆる賞を受賞している。また、手頃なミュスカデでも決して手を抜かず良いワインを造ることをモットーに、この地域の造り手として初めてパリサーージュ（針金に枝を掛け、カビが発生しないようブドウの品質を上げる醸造法）を用いた生産者である。</p>
<p>&lt;取得資格・規格など&gt; 宇都宮市大谷地区は 2019 年 5 月 文化庁より『大谷石文化』として日本遺産に認定されております。</p>		

伊勢商工会議所 外宮奉納委員会