



## 株式会社エーデルワイン

〒028-3203  
岩手県花巻市大迫町大迫第10地割18-3  
TEL 0198-48-3037 FAX 0198-48-2412

直売店 ワインシャトー大迫  
営業時間 9:00~16:30 (5月1日~10月  
31日までは17:00まで)  
TEL&FAX 0198-48-3200

エーデルワインでは、「良いワインは良いぶどうからしか生まれない」という信念のもと地元産にこだわり岩手県で収穫されたぶどうのみを使用。白ぶどう「ナイアガラ」は甘みの強さと華やかな香りが特徴。そのナイアガラのワインはフルーティーな甘口ワインに仕上がる。



# ナイアガラ ワインケーキ

甘く華やかな  
香りが主役のケーキ

ナイアガラ

立ち上がる葡萄の香り まろやかな甘口  
岩手県産ナイアガラ使用

果実酒

## 直営店限定の ロングセラー商品

ワインの魅力とは、程よい渋みや酸味、果実感といった「味わい」。それと同じくらい重要なのが「香り」だ。普段アルコールを飲まない人たちにも、香りの爽やかさや華やかさだけでも感じてもらえたら…。そんな思いから「ワインケーキ」が生まれた。販売しているのは、花巻市大迫町にあるワイナリー、エーデルワインだ。同社では、ワインの原料となるぶどうは全て岩手県で栽培されたものを使用。生産者とワイナリーの距離が近く、それが良質なワインを作り出す強みとなっている。国内外を問わず高い評価を受けており、昨年はウィーン国際ワインコンクール2018にて国内ワイナリー初となる一つ星を獲得した。「ワインケーキ」は、10年以上前から販売しているロングセラー商品。本社に併設する直営ショップ、ワインシャトー大迫のオリジナルスイーツとして、同店もしくは通信販売で取り扱っている。形状は長方形、上部が焦げ茶色をした、いわゆるパウンドケーキのタイプ。フォークを差し込むと、抵抗なくスッと入っていく。フワフワというより、しっとりとした

質感。かといって、ブランデーケーキや日本酒ケーキによくあるような、アルコールを強めに感じる漬け込みタイプとも異なる。「しっとりさせたいけれども、アルコール感が強くなり過ぎないように、そのバランスにこだわっています」と、ワインシャトー大迫の浅沼直行店長は語る。

ワインケーキに使用しているのは、白ワインの「ナイアガラ」。ワインシャトー大迫の店内売り上げ1位のワインだ。際立つのは、華やかな香り。甘くて清々しく、特に女性ファンが多い。「他のワインでも試してみたのですが、ナイアガラがダントツで良かったんです」と浅沼店長。リピーターが多いことも、クオリティの高さを物語っている。

ワインシャトー大迫には、遠方からも観光客が訪れる。「ワインを持ち帰るのは重くてちょっと…」というお客さんたちには、ワインケーキは軽くて持ち運びやすいため喜ばれるという。また、直接購入できるのは同店だけというプレミアム感が、購買意欲を刺激する。

休日の午後、コーヒーや紅茶と一緒に。もしくは、ディナー後のデザートに白ワインやスパークリングワインと合わせて。ちよつと贅沢なひとときを楽しんでみては。

エーデルワインで人気の白ワイン「ナイアガラ」をたっぷりを使用した「ナイアガラワインケーキ」。華やかな果実香が楽しめる。1本1,360円※税込・アルコールを含む