

「ルイボスワイン Audacia Chenin Blanc（アウダシア シュナンブラン）」がサクラアワード2024で金賞を受賞しました



2024年1月24日に大阪（ホテル日航大阪）、2月1日に東京（雅叙園東京）にて行われた「第11回サクラアワード2024」。

そこで、ティーライフ株式会社（本社：静岡県島田市、以下「ティーライフ」）の「ルイボスワイン Audacia Chenin Blanc（アウダシア シュナンブラン）」が金賞を受賞いたしました。



サクラアワードとは、ワイン業界で活躍する日本の女性が審査する国際ワインコンペティションで、第11回サクラアワード2024では、世界27ヶ国から4,023アイテムのエントリーがありました。

▼サクラアワードの詳細はこちら

<https://www.sakuraaward.com/jp/sakuraaward.html>

- 「ルイボスワイン Audacia Chenin Blanc（アウダシア シュナンブラン）」の概要

シュナンブランとは

シュナンブランは南アフリカを代表する白ワイン品種で、スモモやあんずのような果実の香りとスモーキーな香りが特徴です。味わいはパイナップルとライチを感じられ、後味には柑橘系の爽やかさが印象的。エレガントな熟成感も感じられます。

クセがなくスッキリとした飲み口なのでどんな食事にも合わせやすいワインです。

保存料の代わりにルイボスを使用した「ルイボスワイン」

酸化防止剤として使用される亜硫酸塩の代わりにルイボスとハニーブッシュ由来のタンニンを使用することで、ワインの自然な風味を向上させる製造方法を確立しました。

この製法はアウダシア（Audacia）の特許技術です。現在アウダシアは、4つの天然成分のみで作られた、世界で最も純粋なワインを生産しています。ぶどう、酵母およびルイボスとハニーブッシュの天然添加物およびタンニンのみで構成され、その他の化学物質は使用していません。



特許製法！

南アフリカ特産の「ルイボス」×「ワイン」

ティーライフは、南アフリカ特産のルイボスティーをネットショップ等で年間100トン以上も販売。根強い人気を誇る商品です。

そのルイボスティーを栽培している南アフリカの農園とは長年交流があり、その農園の近隣のワイン農場との研究の結果、ルイボスを酸化防止剤の代わりに使用した「ルイボスワイン」を開発することに成功しました（特許製法）。南アフリカのワインは、果実の香りやきめ細かなタンニン、まろやかな味わいが特徴で最近注目されているワインです。



ワイナリー

アウダシアは南アフリカにあるブティックワイナリーです。

ルイボスやハニーブッシュを使って醸造を行う特許を取得している非常に珍しいワイナリー。ワインの酸化を防ぐための酸化防止剤を添加することなく、植物であるハニーブッシュとルイボスが天然防腐剤として作用し、ワインを自然に保存するため、健康意識の高い方に特におすすめしたいワインとなっています。

- 「ルイボスワイン Audacia Chenin Blanc (アウダシア シュナンブラン)」購入ページ

▼ティーライフ公式ショッピングサイト

<https://www.tealife.co.jp/products/detail/10940>

▼TEALIFE+ショッピングサイト

<https://www.rooiboswine.jp/items/67742924>

- 会社概要

会社名：ティーライフ株式会社

代表者：代表取締役社長 西上節也

本社所在地：静岡県島田市牛尾118番地

事業内容：健康茶・健康食品・化粧品等の通信販売

企業URL：<https://www.tealifeir.com/>

当プレスリリースURL

<https://prtmes.jp/main/html/rd/p/000000071.000073392.html>

ティーライフ株式会社のプレスリリース一覧

https://prtmes.jp/main/html/search/rp/company_id/73392