



2025 年 5 月 30 日

報道関係者各位

慶應義塾大学先端生命科学研究所
エルサンワイナリー松ヶ岡株式会社

IWC2025 最高賞「鶴岡甲州 2023」に"香りの鍵を握る"チオール類を初確認

－慶應義塾大学先端生命科学研究所が成分分析－

慶應義塾大学先端生命科学研究所は、山形県バイオクラスター形成促進事業を活用し、エルサンワイナリー松ヶ岡株式会社、山形県工業技術センター庄内試験場等との産学官連携による共同研究を実施しています。

このたび、当研究所が成分分析等を実施したワイン「鶴岡甲州 2023」から、香りの鍵を握るとされるチオール化合物を初めて確認しました。

同ワインは、「International Wine Challenge (IWC/インターナショナル・ワイン・チャレンジ) 2025」において、最高賞であるゴールドメダル（金賞）を受賞し、今後のさらなる品質向上にも期待が高まります。

■本研究の背景

本成分分析は、山形県の「バイオクラスター形成促進事業」の一環として実施されたものです。本事業では、国際的なワインコンペティションの一つである「サクラアワード」における「鶴岡甲州」の最高賞受賞を背景に、近年注目が高まっている庄内産甲州ブドウに着目。主に山梨県を産地とする甲州ブドウに関して、山形県内での原料特性や収穫適期に関する科学的知見が十分に蓄積されていない現状をふまえ、鶴岡地区におけるブドウの香り成分およびその前駆体成分の解析を通して、「鶴岡甲州」の特徴を把握し、収穫時期の最適化と酒質のさらなる向上を目指しています。

■「鶴岡甲州 2023」の成分分析結果から明らかになったこと

ワインの香りに大きな影響を与える「キープロマ化合物」として知られるチオール類の分析を実施した結果、下記の成果が得られました。

- ・鶴岡甲州（ブドウ, 2023）に目的のチオール化合物が含まれることを初めて確認
- ・上記チオール化合物は特にブドウの皮に含まれることを初めて確認
- ・鶴岡甲州（ワイン, 2023）に目的のチオール化合物が含まれることを初めて確認

この「香り成分（チオール類）の存在」は、今回ゴールドメダルを受賞した「鶴岡甲州 2023」の持つ豊かなアロマの魅力を科学的に裏付ける発見でもあります。

■International Wine Challenge とは

インターナショナル・ワイン・チャレンジ (International Wine Challenge、通称「IWC」) は、イギリス・ロンドンで毎年 4 月に開催される世界最高峰ワインコンペで、“世界でもっとも大きな影

響力をもつ”とされています。大会は、2週間にわたり3段階の審査が行われ、一切の先入観をなくするため名称・産地などの個別情報は伏せられた上で行われています。

表彰は、「ゴールドメダル」「シルバーメダル」「ブロンズメダル」「大会推奨酒」の4つで、表彰の仕組みは次のとおりです。

Gold Medal (95 - 100 Points)	ゴールドメダル（金賞）は、得点が95点以上の並外れた品質を達成したワインを意味します。
Silver Medal (90 - 94 Points)	シルバーメダル（銀賞）は、得点が90点から94点で、一貫して印象に残るワインに授与されます。
Bronze Medal	ブロンズメダル（銅賞）は、顕著な特徴と品質が認められたワインに贈られる賞です。
Commended Award	大会推奨酒は、独特の特徴と卓越性へのコミットメントで認められるワインです。

この度の受賞は下記の通りです。

- ◆最高賞：ゴールド
- ◆鶴岡甲州2023
- ◆容量750ml
- ◆価格3500円（税込3850円）



internationalwinechallenge.com

■このリリースに関するお問い合わせ先

・エルサンワイナリー松ケ岡株式会社
 ピノ・コッリーナ ファーム&ガーデンワイナリー松ケ岡 担当:長谷川夕香
 山形県鶴岡市羽黒町松ケ岡字松ケ岡 156-2
 Tel : 0235-26-7807 Fax : 0235-26-7817

・慶應義塾大学先端生命科学研究所 渉外担当 塩澤、五十嵐
 Tel 0235-29-0802 E-mail: pr2@iab.keio.ac.jp