

【金賞受賞】「ルイボスワイン Audacia Merlot（アウダシアメルロー）」がサクラアワード2026で金賞を受賞しました



2026年2月3日に大阪（ホテル日航大阪）、2月6日に東京（セルリアンタワー東急ホテル）にて開催された「第13回サクラアワード2026」において、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 Merlot（アウダシアメルロー）」が金賞を受賞いたしました。

サクラアワードは、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す。審査はすべてブラインドテイस्टング方式で、ソムリエ、醸造家、ジャーナリスト、インポーターなど日本の女性ワインプロフェッショナルが審査員として参加します。

今回の第13回サクラアワードでは世界37カ国から3,715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/>



■「ルイボスワイン Audacia Merlot(アウダシア メルロー)」の概要

・メルローとは

南アフリカのメルローは、豊かな果実味と柔らかなタンニンを備え、ワイン初心者から愛好家まで幅広く支持されています。



・Audacia Merlot(アウダシア メルロー)

ミントとクリーミーな黒果実の香りと、乾燥したスパイシーな風味が感じられる濃い色。口当たりは豊かで、柔らかなタンニンと黒果実とミントの香りのブーケが長く続くエレガントな味わいです。

地域：南アフリカ共和国 ステレンボッシュ

ワインタイプ：赤 辛口

ブドウ品種：メルロー100%

アルコール：14.5%

■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トン以上も販売しています。南アフリカの希少植物「ルイボス」から作られるお茶で、ノンカフェインで癖が少なく飲みやすいすっきりした味わいが好評。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が研究の結果、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近年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です。

■「ルイボスワイン Audacia Merlot（アウダシアメルロー）」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/31961>