

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024年11月26日

上ノ国開発株式会社

上ノ国開発株式会社は、11月27日(水)～29日(金)
「第9回 “日本の食品” 輸出EXPO WINTER」に
上ノ国ワイナリーとして出展します。

“日本の食品” 輸出 EXPO



KAMINOKUNI
WINERY



上ノ国開発株式会社(所在地:北海道上ノ国町字湯ノ岱243-4

代表取締役:丸山和之、以下上ノ国開発)は、11月27日(水)～29日(金)に
幕張メッセにて開催される「第9回 “日本の食品” 輸出EXPO WINTER」に上ノ国ワイナリーとして
出展し、ワイナリーで製造をしているワインの紹介、試飲、商談などを行います。

本展は、海外輸出に特化した展示会となっており、当日会場では上ノ国ワイナリーのワインを試
飲しながら、海外輸出やインバウンド需要に向け仕入れを検討・商談を行うことができます。

◎ 本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当：向井

E-mail : info@kaminokuni-d.jp TEL : 0139-56-1260

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024年11月26日

上ノ国開発株式会社

「第9回 “日本の食品” 輸出EXPO WINTER」について

“日本の食品” 輸出 EXPO

「“日本の食品”輸出EXPO」とは、日本の食品農畜産物・水産物から、飲料・調味料・加工食品まで、世界に誇る“日本の食品”が一堂に出展、海外バイヤー・国内の輸出商などが来場。出展者にとっては、日本にいながら海外バイヤーと直接商談できる、海外の販路開拓のため、来場者にとっては、海外輸出対応の日本食の買い付けや、インバウンド向け商品の仕入れなどを行うことができる、展示会となっています。

開催期間：

2024年11月27日(水)～2024年11月29日(金)

開催時間：

10:00～17:00

対象者/入場料：

関係者 無料(要登録)

利用施設

国際展示場 展示ホール9～10

主催者：

RX Japan 株式会社

URL：

<https://www.jpfood.jp/ja-jp/lp/vis/winter/pc.html>

連絡先：

“日本の食品” 輸出EXPO 事務局

Tel: 03-6739-4133

◎本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当：向井

E-mail：info@kaminokuni-d.jp TEL：0139-56-1260

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024年11月26日

上ノ国開発株式会社

上ノ国ワイナリーの出展商品について

上ノ国ワイナリーでは、当ワイナリーにて製造している以下のワインの出展を予定しております。



KAMI NO AKA **赤**

日本で育った3品種のブレンドで
深みと重みのある赤ワイン

豊かな果実味のあるフルーティーな印象だけでなく、スパイシーさも加わった奥深さのある赤ワインです。北杜の雫、プチ・ヴェルド、メルローの3品種それぞれの特徴が活き、口の中で広がる味わいは調和が取れていながらも、ふくよかなタンニンがエレガントさを感じさせてくれます。



果実味をバランス良く感じられる
ミディアムボディの赤ワイン

赤ワインらしい深みのあるガーネット色が特徴の、カジュアルワインです。果実味をバランス良く味わうことができる、すっきりとした口当たりが印象的で、果実特有の濃厚な香りに、余韻を感じられるバランスのとれた味わいとなっています。



◎ 本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当：向井

E-mail : info@kaminokuni-d.jp TEL : 0139-56-1260

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024年11月26日

上ノ国開発株式会社



KAMI NO SHIRO
CHARDONNAY 2023

すっきりとした口当たりが
上品なシャルドネ

上ノ国ワイナリーで仕上げた北海道を感じるシャルドネです。穏やかな香りとやわらかなふくらみを持った、山梨県産のシャルドネを上ノ国ワイナリーで醸造した、ぶどうが持つ繊細さと果実味が特徴です。清涼感のある柑橘系のような香りとフレッシュで果実味ある酸が全体を引き締める上品な辛口ワインになっています。

KAMI NO SHIRO
NIAGARA 2022

北海道の伝統的な余市町産のナイアガラを
100%使用した軽いスパークリング

グラスに注ぐとすぐに立ち上る濃厚な香りが印象的な、優しい麦わら色の微発泡ワインです。伝統的なアンチエストラレ製法を取り入れ、濾過をせずに瓶内に残っている酵母のオリも一緒に楽しんでいただける味わいとなっています。



KAMI NO AWA
SEIBEL 2022

北海道厚沢部産のぶどうを使った、
さわやかな口当たりの辛口ロゼスパークリング

北海道厚沢部産のセイベル種を原料とし、シャンパーニュ製法で造ったスパークリングワインです。

北海道厚沢部産のセイベル種を使った、柔らかで繊細なきめ細やかな泡が口当たり良く仕上がり、香りと共に味わっていただけます。

◎本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当：向井

E-mail : info@kaminokuni-d.jp TEL : 0139-56-1260

PRESS RELEASE

報道関係者各位

2024年11月26日

上ノ国開発株式会社

上ノ国ワイナリーについて

【上ノ国ワイナリー】

自然豊かな北海道上ノ国町にある廃校をリノベーションし、ワイナリーとサテライトオフィスを併設した複合施設「上ノ国ワイナリー」を運営。上ノ国ワイナリーでは、ワイン葡萄の栽培・醸造・販売を行っており、施設内のショップや地域のイベント等でオリジナルのワインを販売しています。サテライトオフィスではフリースペース、グループルーム、個室を設置し、またバスルームや洗濯室も備えているため、個室での宿泊も可能です。



【組織概要】

●企業 概要<主体>

社名：上ノ国開発株式会社

本社：〒049-0611 北海道檜山郡上ノ国町湯ノ岱243-4

電話：0139-56-7781

設立：2019年12月26日

資本金：1225万円

代表者：代表取締役 丸山 和之

HP URL：<http://www.kaminokuni-d.jp>

●開催地概要

屋号名：上ノ国ワイナリー

本社：〒049-0562 北海道檜山郡上ノ国町湯ノ岱243-4

電話：0139-56-1260

FAX：0139-56-7271

HP URL：<https://kaminokuni-winery.jp/>

◎本リリースに関するお問合せ

上ノ国開発株式会社 担当：向井

E-mail：info@kaminokuni-d.jp TEL：0139-56-1260