



オーストリアを代表するワイン生産地、ヴァインフィアテルにて
14世代続く家族経営のワイナリー

“エブナー・エベナウアー”新規取り扱い開始
2025年11月上旬より出荷開始

株式会社JFLAホールディングス(本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)の子会社である株式会社アルカン(本社:東京都中央区、代表取締役社長:檜垣周作)は、オーストリア・ヴァインフィアテルのワイナリー、「エブナー・エベナウアー」のワインの輸入販売を2025年11月より開始いたします。



夫婦二人三脚で生み出す高品質のワイン

常に挑戦を求めるエネルギッシュな妻マリオンと、真摯にワインと向き合う職人氣質な夫マンフレートのエブナー・エベナウアー夫妻は、醸造学校で運命的な出会いを果たしました。

マリオンは醸造学校卒業後、20歳でオリジナルブランドを立ち上げ、わずかリリース2年目にして、パーカー・ポイント95点という高評価を獲得。早くからその才能を開花させました。その後、マンフレートの家族が代々引き継いできたワイナリー「エベナウアー」と合体し、2006年にエブナー・エベナウアーが新たに誕生しました。

以来、二人が家族の中心となり、力強くワイナリーを発展させています。

マンフレートは自らを“ワインメーカー”ではなく“ワインの伴走者”と考え、自然の力が生み出すワインの味わいを引き出します。

機械や人の手の介入は最低限に抑えられ、約18ヘクタールの畑ではすべての収穫を手作業で行います。

多くのワインは自然酵母を使用し、温度管理を行わずに木樽またはステンレスタンクで発酵。その後、澱とともに熟成されます。

先祖から受け継いだ貴重な畑と有機栽培

エブナー・エベナウアーのほとんどのワインは、単一畑のブドウから造られます。平均樹齢は30年以上、最も古いブドウ樹は70年以上もの樹齢となります。ワインの質を向上させるため、2016年のヴィンテージからすべてのブドウ畑で有機農法を採用しています。その結果、ワインはこれまで以上に繊細でミネラル感に富み、長期熟成に耐えうる品質へと繋がりました。

オーストリアの畑の格付けとワインの品質向上を目指す生産者協会、OTWのメンバーとして高品質な単一畑のワイン生産につとめる一方、Respekt biodynの一員としてビオディナミ農法への転換も進めています。

有名誌も注目する実力

夫婦のパーソナリティが共鳴する、自然を尊重した醸造哲学と手仕事へのこだわりは、Wine Advocate や Vinous など世界のワイン評価誌からも高く評価されています。

- オーストリアの有力ワイン誌「Falstaff」にて、
「ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー(年間最優秀醸造家)」に選出(2022年)
- フランスの名門グルメ誌「ゴ・エ・ミヨ」にて、
2年連続「スパークリングワイン・オブ・ザ・イヤー」を受賞(2023～2024年)



商品ラインナップ(全品共通 750ml)



グリーナー・フェルトリーナー ポイスドルフ 2024

エブナー・エブナウアーで唯一、複数の畑のブドウをブレンドして使用。スパイシーな風味と、繊細なミネラル感がエレガントな個性を引き立てます。

【ブドウ品種】
グリーナー・フェルトリーナー100%
【醸造】
果皮とともに5時間のマセレーション。
自然酵母で発酵後、3か月のシュールリー。
【ペアリング】
シーフード、サラダ、チーズ
【希望小売価格】3,500円(税抜) 3,850円(税込)



グリーナー・フェルトリーナー リート・ヘルマンシャッハー 2023

ポイスドルフにおけるワイン造りは、800年前にヘルマンシャッハーの畑で始まりました。南向きで急斜面、豊富な石灰岩土壌は本格的な単一畑のグリーナー・フェルトリーナーを生み出します。ミネラルに張りがある、エレガントな味わい。

【ブドウ品種】
グリーナー・フェルトリーナー100%
【醸造】
果皮とともに12時間のマセレーション。
自然酵母で発酵後、6か月のシュールリー。
【ペアリング】
魚料理全般、和食
【希望小売価格】5,800円(税抜) 6,380円(税込)



グリーナー・フェルトリーナー リート・サウバーク 2023

樹齢55年のブドウを使用。下層部の冷たい粘土質土壌、上層部のレス土壌という二層の土壌からなる単一畑から、複雑味があるグリーナー・フェルトリーナーが生み出されます。しっかりとした味わいながらジューシーで、ほのかに塩味を感じるような存在感があります。

【ブドウ品種】
グリーナー・フェルトリーナー100%
【醸造】
果皮とともに24時間のマセレーション。
オーク樽とステンレスタンクで発酵、熟成。
【ペアリング】
白身肉、 Grill野菜、タイ料理、煮込み料理、
チーズ
【希望小売価格】7,000円(税抜) 7,700円(税込)



ヴァイスブルグンダー アルト・レーベン 2023

樹齢70年のブドウを使用。ピノ系品種特有の繊細なアロマが広がります。ほのかなフローラルノートに加え、ヘーゼルナッツやスパイスのニュアンスも感じられます。ミネラル感のあるテクスチャーが、ジューシーな果実味と美しく調和。奥行のある味わいの先に繊細な余韻が訪れます。

【ブドウ品種】
ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン) 100%
【醸造】
24時間のマセレーション。ステンレスタンクで発酵後、
5か月間の樽熟成。
【ペアリング】
シーフード、山羊のチーズ、鳥肉やアスパラガスと
よく合うが、幅広いジャンルの料理に寄り添う
【希望小売価格】7,500円(税抜) 8,250円(税込)



ブラン・ド・ブラン ゼロ・ドザージュ 2016

ドライで、魅惑的な高貴さを醸し出しているゼクト(スパークリングワイン)。フランスの名門グルメ誌「ゴ・エ・ミヨ」にて、オーストリア最高のゼクトとして、かつ偉大なシャンパーニュと肩を並べる存在と評されました。

【ブドウ品種】
シャルドネ100%
【醸造】
古樽にて発酵後、瓶内二次発酵。
その後7年間の瓶内熟成。補糖なし。
【ペアリング】
魚介類、キャビア、ウサギ肉
【希望小売価格】20,000円(税抜) 22,000円(税込)



【取り扱い品目】全5種類

【発売予定日】2025年11月

【販売先】ホテル、レストラン、エアライン、百貨店、高級食料品店、ワインショップ、業務卸問屋など

【輸入販売元】株式会社アルカン

株式会社アルカン(高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売)

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選り抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど約2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。
■HP www.arcane.co.jp ■所在地 東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表取締役社長:檜垣 周作 ■事業内容:乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営 ■HP <https://j-fla.com>

《報道機関からのお問い合わせ先》
株式会社F&Rセールスプロモート／斎藤
Tel 03-3553-7510 Mail saito@fandr.co.jp

《本件に関するお問い合わせ》
株式会社アルカン／プロモーション課
Tel 03-6861-6106 Mail info@arcane-jp.com
