

# ~*Jumilla, Perfect Balance*~

フミーリャ、完璧なバランス

## ワイナリー紹介・ワインリスト

2024年3月



Cámara de Comercio  
*Hispano Japonesa*  
日西商業会議所 Desde 1964

MR. WINES  
WINE COMPANY

# 1) EGO BODEGAS (エゴ・ボデガス) \*セミナーのみ参加

- ◆ D.O.フミーリャにある若いワイナリーのエゴ・ボデガは、サントス・オルティスとイオアナ・パウネスクという若いカップルによって2011年に設立されました。
- ◆ 「エゴ（自己）」、「タレント（才能＝ある職業を遂行または行使する能力）」、「インフィニティ（無限＝夢に対する限界の存在しないこと）」は、エゴ・ボデガが伝えたかったことを定義する3つの言葉なのです。



**EGOBODEGAS**

[www.egobodegas.com](http://www.egobodegas.com)

**コンタクト：**








Roberta Ribezzo, Export Manager

E-mail: [roberta@egobodegas.com](mailto:roberta@egobodegas.com)



# 1) EGO BODEGAS (エゴ・ボデガス)

**\* セミナーのみ参加**

							
ブランド名	GORU 38 Barrels (ゴル38バレル)	PIRAPÚ (ピラプ)	FUERZA (フェルサ)	FINCA DEL TUERTO (フィンカ・デル・トゥルト)	TALENTO ECOLOGICO (タレント・エコロヒコ)	3015	PROMESA (プロメサ)
品種	モナストレル、カベルネ・ソーヴィニオン	モナストレル、カベルネ・ソーヴィニオン	モナストレルカベルネ・ソーヴィニオン	モナストレル、シラー、プティ・ヴェルド	モナストレル	モナストレル	モナストレル、シラー
ヴィンテージ	2020	2019	2019	2020	2022	2022	
タイプ	赤	赤	赤	赤	赤、オーガニック	赤、オーガニック	赤
EXW		4.35€					
年間生産量		40,000本					
備考	ヴィーガン認証、OCA, IFS認証	ヴィーガン認証、OCA, IFS認証	ヴィーガン認証、OCA, IFS認証	ヴィーガン認証、OCA, IFS認証	ヴィーガン認証、OCA, IFS認証	ヴィーガン認証、OCA, IFS認証 Decanter 2021 90 Pt	

## 2) BODEGAS ALCEÑO (ボデガス・アルセーニョ)

- ◆ ボデガス・アルセーニョは1870年創業の家族経営の伝統あるワイナリーで、この地域で最も古い商業ワイナリーです。現在、ファミリア・バスティーダ・グループによって経営されているワイナリーは、新しいワイン醸造技術を用いながらも、伝統とアイデンティティを守っています。
- ◆ ボデガス・アルセーニョでは、様々な農家が所有する数多くのブドウ畑を管理しており、世代を重ねるごとに、品種、標高、樹齢、土壌の異なるブドウを栽培できるよう、管理・作業を行っています。品種は、モナストレル、シラー、ガルナッチャ・テイントレラ、ガルナッチャ、テンプラニーリョ、カベルネ・ソーヴィニオン、ソーヴィニオン・ブラン、ヴェルデホ、マカベオ、アイレン。土壌は主に石灰質、砂質ローム、粘土質。降雨量が少ないため、収量は非常に少ない。



# Alceño

BODEGAS DESDE 1870







[www.alceno.com](http://www.alceno.com)

**コンタクト :**

Fran Guirao, Export Manager  
and Brand Ambassador

E-mail: [f.guirao@alceno.com](mailto:f.guirao@alceno.com)

## 2) BODEGAS ALCEÑO (ボデガス・アルセーニョ)

			 Osaka	 Tokyo		
ブランド名	ALCEÑO BLANCO BARRICA (アルセーニョ・ブランコ・バリカ)	ALCEÑO 4 MESES ORGANICO (アルセーニョ・クアトロ・メセス・オルガニコ)	ALCEÑO 50 BARRICAS (アルセーニョ・シンクエンタ・バリカス)	ALCEÑO 12 MESES (アルセーニョ・ドセ・メセス)	ALCEÑO SELECCIÓN (アルセーニョ・セレクション)	IINÉDITA 03 (イネディタ 03)
品種	ソーヴィニオン・ブラン100%	モナストレル85%, シラー15%	モナストレル85%, シラー15%	モナストレル	モナストレル40%, テンプラニージョ40%, シラー10%, ガルナチャ・ティントレラ10%	モナストレル100%
ヴィンテージ	2022	2022	2022	2022	2019	2016
タイプ	白	赤、オーガニック	赤	赤	赤	赤
EXW	4.50€	3.45€	5.30€	5.60€	8.15€	17.50€
年間生産量	8,000本	20,000本	15,000本	15,000本	10,000本	5,000本
備考						18カ月フレンチオーク樽熟成

### 3) BODEGAS BSI (ボデガス BSI)

- ◆ 1934年創業、モナストレルを成功の基盤としている堅実なワイナリー。
- ◆ 1,400haのブドウ畑を所有し、そのほとんどが有機栽培です。伝統に革新を加え、市場で最も要求の厳しい認証（IFS/BRC/ISO/有機農法、等）を取得し、最先端の技術で市場に適応した幅広いワインを生産しています。
- ◆ BSIは主要市場に進出しており、そのワインは最も要求の厳しい重要な国際コンクールでの受賞歴があります。



[www.bsi.es](http://www.bsi.es)

#### コンタクト :







Paco Turiel, Director Comercial

E-mail: [enotour@bsi.es](mailto:enotour@bsi.es)

(MARILOLI SANCHEZ)



### 3) BODEGAS BSI (ボデガス BSI)

						
ブランド名	GÉMINA CHARDONNAY (ヘミナ・シャルドネ)	GÉMINA SIN SULFITOS (ヘミナ・シン・スルフイトス)	GÉMINA CUVEE SELECCIÓN (ヘミナ・キュベ・セレクション)	GENUS BLANCO (ヘヌス・ブランコ)	GENUS MONASTRELL (ヘヌス・モナストレル)	GENUS CUVEE (ヘヌス・キュベ)
品種	シャルドネ100%	モナストレル 100%	モナストレル100%	アイレン100%	モナストレル 100%	モナストレル 100%
ヴィンテージ	2022	2022	2020	2023	2022	2021
タイプ	白	赤、ナチュラル	赤、クリアンサ	白	赤	赤
EXW	5.41€	5.41€	9.90€	1.78€	1.78€	3.85€
備考	4 カ月フレンチオーク樽熟成	酸化防止剤(亜硫酸塩)無添加	BERLINER WEIN TROPHY 2023 (金賞)、他			DECANTER 2023 (銅賞)、他

## 4) BODEGAS CARCHELO (ボデガス・カルチェロ)

- ◆ 1990年に設立された家族経営のワイナリーで、自社生産ワインを瓶詰し販売しています。
- ◆ ボデガス・カルチェロは、環境自然保護と、自然でエコロジカルな生産プロセスへの最大限の適応を目指しています。

BODEGAS CARCHELO



[www.carchelo.com](http://www.carchelo.com)









CONTACTO :

Helio Abellan, Manager

E-mail: [helio@carchelo.com](mailto:helio@carchelo.com)



## 4) BODEGAS CARCHELO (ボデガス・カルチェロ)

						
ブランド名	EYA (エヤ)	EYA (エヤ)	CARCHELO (カルチェロ)	CARCHELO CIENTO80 (カルチェロ・シエ ント80)	ALTICO (アルティコ)	MURI VETERES (ムリ・ヴェテレス)
品種	ヴェルデホ 100%	モナストレル 100%	モナストレル	モナストレル85%, シラー10%, ガルナチャ5%	シラー100%	モナストレル100%
ヴィンテージ	2023	2023	2022	2022	2019	2020
タイプ	白、オーガニック	赤、オーガニック	赤、オーガニック	赤、オーガニック	赤、オーガニック	赤
EXW	3 ~ 4€	3 ~ 4€	4 ~ 5€	5 ~ 6€	6 ~ 7€	20€
年間生産量	20,000本	50,000本	40,000本	25,000本	1,400本	2,000本
備考	有機認証、 ヴィーガン認証	有機認証、ヴィー ガン認証	有機認証、ヴィー ガン認証	有機認証、ヴィー ガン認証	有機認証、ヴィー ガン認証	* セミナーのみ

## 5) BODEGAS LUZÓN (ボデガス・ルゾン)

- ◆ ボデガス・ルゾンは180年の歴史を持つワイナリーで、高品質なモナストレルを生産しています。
- ◆ ボデガス・ルゾンは、土地とワイナリーの価値観を表現する伝統的で丁寧なワイン造りに注力しています。オーガニックワインやヴィーガンワイン、亜硫酸無添加ワインも生産しています。私たちの目標は、モダンでフルーティー、フレッシュなワインを開発し、世界中で楽しんでいただくことです。
- ◆ 2017年にスペインワインフェデレーションの“Wineries for Climate Protection (環境保護ワイナリー)”に認定。



[www.bodegasluzon.com](http://www.bodegasluzon.com)

コンタクト :

Cristina Cutillas, Export Manager

E-mail:

[cristina.cutillas@bodegasluzon.com](mailto:cristina.cutillas@bodegasluzon.com)

## 5) BODEGAS LUZÓN (ボデガス・ルゾン)

						
ブランド名	Colección Blanco (コレクション・ブランコ)	Colección Monastrell (コレクション・モナストレル)	Finca Luzón Organic (フィンカ・ルゾン・オーガニック)	MANGATA (マンガタ)	ALTOS (アルトス)	Por Ti (ポル・ティ)
品種	マカベオ50%, ソーヴィニオン・ブラン50%	モナストレル 100%	モナストレル 100%	モナストレル100%	モナストレル 100%	モナストレル80%, カベルネ・ソーヴィニオン20%
ヴィンテージ	2023	2023	2023	2022	2021	2020
タイプ	白	赤、オーガニック	赤、オーガニック	赤、オーガニック	赤	赤
EXW	2.30~2.50€	2.30~2.50€	2.30 ~2.50€	2.70~2.90€	6.00 ~7.00€	12.50 ~ 13.00€
年間生産量	100,000本	150,000本	150,000本	100,000本	100,000本	25,000本
備考			酸化防止剤（亜硫酸塩）無添加	酸化防止剤（亜硫酸塩）無添加 ヴィーガンフレンドリー		

## 6) BODEGAS SILVANO GARCÍA (ボデガス・シルヴァノ・ガルシア)

- ◆ 1925年の創業以来、ボデガス・シルヴァノ・ガルシアの進化の鍵は、忍耐と不変さでした。今日、3代目はワイナリーの結束を継続する責務を担っています。ボデガス・シルヴァノ・ガルシアでは、伝統と革新を組み合わせ、風土と土地の果実であるワインに生命を与えています。
- ◆ 2014年から、“Viñahonda Organic” ブランドのもとで2種類のオーガニックワインの生産を開始。モナストレルという品種のニュアンスを最大限に引き出した、有機栽培のブドウから造られるモダンで現代的なワインです。

BODEGAS  
silvanogarcía

[www.silvanogarcia.com](http://www.silvanogarcia.com)



CONTACTO :

VICTORIA MARTINEZ

E-mail: [victoria@silvanogarcia.es](mailto:victoria@silvanogarcia.es)

## 6) BODEGAS SILVANO GARCÍA (ボデガス・シルヴァノ・ガルシア)

						
ブランド名	SILVANO GARCIA VERDEJO (シルヴァノ・ガルシア・ヴェルデホ)	PEÑARROJA (ペニャロハ)	SILVANO GARCIA 4 MESES (シルヴァノ・ガルシアクアトロ・メセス)	SILVANO GARCIA ETIQUETA NEGRA (シルヴァノ・ガルシア・エティケタ・ネグラ)	COLECCIÓN DIVINA CRIANZA (コレクション・ディヴィナ・クリアンサ)	SILVANO GARCIA DULCE MONASTRELL (シルヴァノ・ガルシア・ドゥルセ・モナストレル)
品種	ヴェルデホ	モナストレル	モナストレル	モナストレル	モナストレル	モナストレル
ヴィンテージ	2022	2022	2022	2021	2021	2019
タイプ	白	赤	赤	赤	赤	赤、甘口
EXW	4.10€	2.30€	4.43€	5.61€	5.84€	8.80€
年間生産量	3,000本	4,000本	5,000本	3,000本	2,500本	1,500本
備考						

## 7) BODEGAS TorreCastillo (ボデガス・トーレカスティーゴ)

- ◆ ボデガス・トーレカスティーゴは、3世代にわたりブドウ栽培に携わる家族経営のワイナリーで、D.O.フミーリヤの北部に位置する標高850～900mのモンテアレグレ・デル・カスティーゴにブドウ畑を所有しています。
- ◆ ボデガス・トーレカスティーゴは、“INVINOS”（インヴィノス）というプロジェクトに参画。これは、ブロックチェーンに基づくワインの自動トレーサビリティ（D.O.認証、ワインの原産地、組成など）システムの設計と開発を目的としています。











[www.torrecastillo.com](http://www.torrecastillo.com)

**コンタクト：**

Eva Garcia Campos

E-mail: [bodega@torrecastillo.com](mailto:bodega@torrecastillo.com)

## 7) BODEGAS TorreCastillo (ボデガス・トーレカスティーゴ)

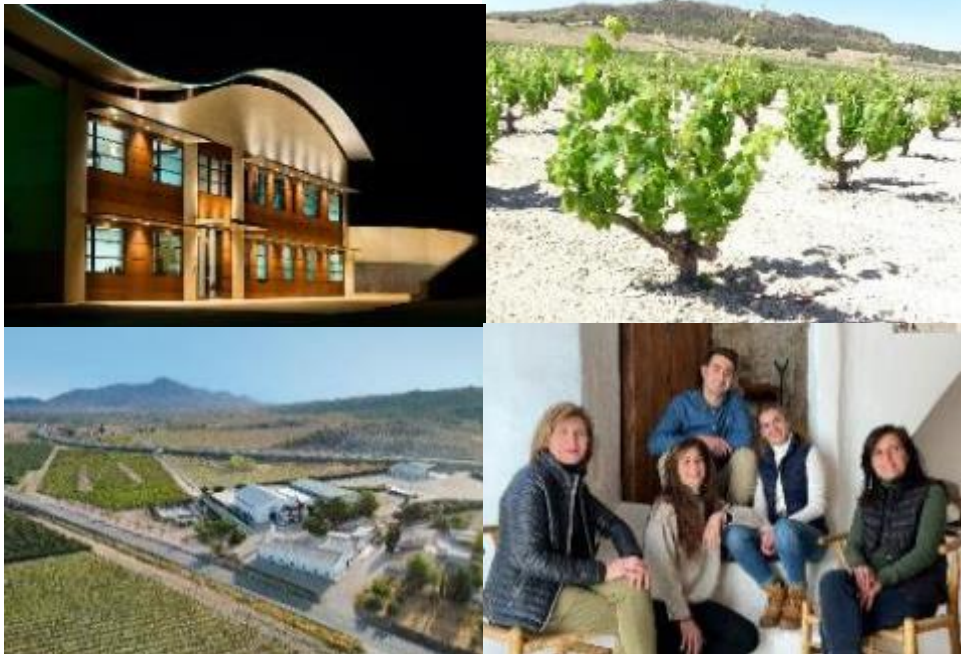
								
ブランド名	TorreCastillo Tinto (トーレカスティーゴ・ティント)	TorreCastillo Blanco (トーレカスティーゴ・ブランコ)	TorreCastillo Rosado (トーレカスティーゴ・ロサード)	TorreCastillo El Tobar (トーレカスティーゴ・エル・トバル)	TorreCastillo Garnacha Tintorera (トーレカスティーゴ・ガルナッチャ・ティントレラ)	TorreCastillo Blanco Selección (トーレカスティーゴ・ブランコ・セレクシオン)	NIÑATA Blanco (ニニャータ・ブランコ)	ANTONIO (アントニオ)
品種	モナストレル 100%	ソーヴィニオン・ブラン	モナストレル 100%	モナストレル 100%	ガルナッチャ・ティントレラ 100%	ソーヴィニオン・ブラン	ソーヴィニオン・ブラン	モナストレル・ヒピエ・フランコ
ヴィンテージ	2023	2023	2023	2020	2022	2022	2023	2022
タイプ	赤	白	ロゼ	赤	赤	白	白	赤
EXW	2.90€	2,90€	2.90€	5.50€	5.50€	5.50€	4.50€	9.50€
年間生産量	75,500本	65,000本	15,000本	18,500本	12,500本	7,500本	25,000本	5,500本
備考								

## 8) Bodegas Viña Elena (ボデガス・ヴィーニャ・エレナ)

- ◆ 1948年創業のボデガス・ヴィーニャ・エレナは、現在3代目のエレナ・パチエコとエミ・パチエコによる家族経営のワイナリー。原産地志向で、品質にこだわり、100%モナストレル種のワイン造りに特化しています。
- ◆ ボデガス・ヴィーニャ・エレナのスローガンは、「伝統を守り、未来を見据える」。
- ◆ エストレチョ・デ・マリン（南部、49ha）とフィンカ・カサ・ケマーダ（北部、53ha）の2つのぶどう畑を所有しています。



<https://vinaelena.com>









**コンタクト :**

Fernando Pacheco, Export Manager

E-mail: [Fernando@vinaelena.com](mailto:Fernando@vinaelena.com)



## 8) Bodegas Viña Elena (ボデガス・ヴィーニャ・エレナ)

						
ブランド名	Pacheco Blanco (パチエコ・ブラン コ)	Pacheco Monastrell Organic (パチエ コ・モナストレル・ オーガニック)	Pacheco Selección para Paco (パチエコ・セレクシ オン・パラ・パコ)	Marin (マリン)	FINCA CQ (フィンカ CQ)	Vereda (ヴェレダ)
品種	アイレン、 マルヴァシア、 マカベオ	モナストレル 100%	モナストレル75% カベルネ・ソーヴィ ニオン20%,シラー 5%	モナストレル 100%	モナストレル 100%	モナストレル 100%
ヴィンテージ	2023	2022	2020	2022	2022	2022
タイプ	白	赤、オーガニック	赤	赤	赤	赤
EXW	2.65~2.95€	2.85~3.30€	6.70~7.50€	4.20€	7.90€	10.50€
年間生産量	40,000本	100,000本	9,000本	20,000本	10,000本	1,200本
備考					Wine Advocate 2022 92Pt (V2020)	Wine Advocate 2022 91Pt (V2020)

## 9) Bodegas Cerrón (ボデガス・セロン)

- ◆ ボデガス・セロンはフエンテ・アラモで4代続くワイン生産者です。
- ◆ 地中海を見下ろす標高840～980mに位置するブドウ畑では、この村に存在する石灰岩土壌の多様性を生かした、デメター認定のビオダイナミ農法でぶどうが栽培されています。



**BODEGA CERRÓN**  
FUENTE ÁLAMO · ESPAÑA

<http://vinacerron.com/>










**コンタクト :**

Juan Jose Cerdan

E-mail: [comercial@vinacerron.com](mailto:comercial@vinacerron.com)

## 9) Bodegas Cerrón (ボデガス・セロン)

							
ブランド名	LA SERVIL (ラ・セルヴィル)	MATAS ALTAS (マタス・アルタ ス)	MATAS ALTAS BLANCO (マタス・アルタ ス・ブランコ)	REMORDI MIENTO (レモルディミ エント)	REMORDI MIENTO (レモルディミ エント)	EL TIEMPO QUE NOS UNE (エル・ ティエンポ・ケ ノス・ウネ)	EL SENTIDO DE LA VIDA (エル・セン ティード・デ・ラ ヴィダ)
品種	モナストレル 94%,その他	モナストレル、 その他	マカベオ60%,ア イレン30%、他	モナストレル 85%,ガルナッ チャ15%	シャルドネ 100%	モナストレル 100%	モナストレル 85%, ガル ナッチャ、シラー
ヴィンテージ	2022	2022	2022	2022	2023	2022	2022
タイプ	赤	赤	白	赤	白	赤	赤
EXW			9.5€				
年間生産量			6,000本				
備考							

# 10) CASA DE LA ERMITA(カサ・デ・ラ・エルミータ) / ESENCIA WINES (エセンシア・ワインズ)

- ◆ カサ・デ・ラ・エルミータでは、品質と卓越性に全力を注いでいます。
- ◆ 哲学である「ワイン造りのルーツへの誇り、個性と型にはまらないビジョン」は、土地への情熱、ワイン造りへの愛、そして絶え間ない向上の精神の表れであり、ファミリーのテロワールの本質を維持しながら、国際的でダイナミックなワインを提供する原動力となっています。



[www.casadelaelermita.com](http://www.casadelaelermita.com)









**コンタクト :**

Ramón Estesó, Export Director

E-mail:

[ramon.esteso@esenciawines.com](mailto:ramon.esteso@esenciawines.com)

# 10) CASA DE LA ERMITA (カサ・デ・エルミータ) / ESENCIA WINES (エセンシア・ワインズ)

						
ブランド名	CASA DE LA ERMITA BLANCO (カサ・デ・ラ・エルミータ・ブランコ)	CASA DE LA ERMITA TINTO (カサ・デ・ラ・エルミータ・ティント)	CASA DE LA ERMITA CRIANZA (カサ・デ・ラ・エルミータ・クリアンサ)	CASA DE LA ERMITA PETIT VERDOT (カサ・デ・ラ・エルミータ・プティ・ヴェルド)	LUNÁTICO (ルナティコ)	CASA DE LA ERMITA PARCELA LOS PINOS VIÑEDO SINGULAR (カサ・デ・ラ・エルミータ・パルセラ・ロス・ピノス・ヴィニエード・シングラル)
品種	ヴィオニエ、シャルドネ、マカベオ	モナストレル、シラー	モナストレル、シラー、カベルネ・ソーヴィニオン	プティ・ヴェルド	モナストレル	モナストレル
ヴィンテージ	2023	2023	2020	2020	2020	2021
タイプ	白	赤	赤	赤	赤	赤
EXW	3.00€	3.00€	5.00€	7.00€	5.00€	13€
年間生産量	30,000本	50,000本	30,000本	15,000本	20,000本	6,000本
備考			Berliner Wine Trophy 2023 (金賞) 他		Decanter World Wine Awards 2020 91Pt.	

# 11) BODEGAS FINCA MONASTASIA (ボデガス・フィンカ・モナスタシア)

- ◆ 家族経営のルーツから生まれたフィンカ・モナスタシアは、その本質である土地を耕すという根気強さを継承しています。
- ◆ 石灰岩と白亜質の土壌は、堅固さと強さの生きたシンボルであり、ワインの生産に品質を与え、ブドウの木は、最も厳しい冬も、息が詰まるような夏の暑さも克服しています。






<https://www.fm.wine/>

**コンタクト :**

Felix Escribano Jiménez, Marketing

E-mail: felix@fm.wine

# 11) BODEGAS FINCA MONASTASIA (ボデガス・フィンカ・モナスタシア)

					 ★
ブランド名	FINCA MONASTASIA NOBEL MONASTREL (フィンカ・モナスタシア・ ノベル・モナストレル)	FINCA MONASTASIA NOBEL SYRAH (フィンカ・モナスタシ ア・ノベル・シラー)	FINCA MONASTASIA PIE FRANCO (フィンカ・モナスタシ ア・ピエ・フランコ)	FINCA MONASTASIA ROSÉ NOBEL (フィンカ・モナスタシ ア・ロセ・ノベル)	FINCA MONASTASIA PARAJE DEL CERRO BLANCO (フィンカ・モナスタシ ア・パラヘ・デル・セ ロ・ブランコ)
品種	モナストレル100%	シラー100%	モナストレル100%	モナストレル100%	モナストレル、シラー、 カベルネ・ソーヴィニオン、 メルロー
ヴィンテージ	2021	2021	2021	2021	2021
タイプ	赤	赤	赤	ロゼ	赤
EXW	8.45€	8.45€	60€	8.95€	18€
年間生産量	12,000本	12,500本	4,400本	4,600本	10,400本
備考	Decanter World Wine Awards 2023 (銀賞)	Decanter World Wine Awards 2023 (銅賞)			ブリュッセル国際コン クール2023 (銀 賞)、他

## D.O.フミーリャ (<https://jumilla.wine/>) のワインについて

- ◆ スペインで最も古いD.O.の1つであるフミーリャのワインは、一部はオーガニック栽培のブドウを使用しており、大多数は若いワインです。主要品種のモナストレルは、熟練したワインメーカーたちの手によって目覚ましい成果を上げています。その結果、フミーリャのワインは国際的にも高く評価されています。
- ◆ **土壌**：スペインの南東部に位置するD.O.フミーリャのブドウ畑は、山に囲まれた荒涼とした台地(海拔400～800m)に広がっています。土壌は茶色い石灰岩質であり、一般的に保水性が良く、中程度の透過性があります。そのためブドウは利用可能な水を最大限に活用し、長い干ばつ下でも生育することができます。有機物が非常に少ない土壌で、組成上フィロキセラは繁殖することができず、よってこの地域にはいまだに接ぎ木をしていない自根のブドウが残っています。
- ◆ **気候**：この地域の気候は大陸性気候で、東側の地中海と西側のラ・マンチャの台地に影響を受けています。日当たりの良い乾燥した気候で、雨はほとんど降らず、日照は年間約3,000時間。年間平均気温は16度で、寒い冬は零下に達し、暑い夏は40°を超えます。霜の期間は通常11月から3月。
- ◆ **ワインとブドウ畑**：この地域のブドウ畑の80%以上を占めている品種はモナストレルで、この地域の気候や土壌条件に長い時間をかけて適応した、ワインに個性を与えるブドウ品種です。モナストレルはスペイン起源のブドウで、スペインで3番目に多く栽培されている黒品種であり、地中海沿岸全体に広がっています。
- ◆ **ワインの種類**：D.O.フミーリャの特徴はモナストレルから精巧に作られたワインであること。その中でも特に、フルーティーでエレガントなアロマがあり、美味しくフレッシュな味わいのロゼワインが際立っています。赤ワインは強い色調をしており、一般的には濃い紫がかかった赤で、表情豊かな色合いのエッジとフルーティーな香り（プラムのような黒く熟した果実）で、生き生きとしたタンニンがあり、フルボディで非常に複雑な香りを持つワインです。そのほかにも甘口の赤ワイン、ナチュラルワインやリキュールワインなどの光沢のある濃厚なワインを忘れてはなりません。



## MR.WINESについて

- ◆ ワインには異なる地域や文化を結びつける長い歴史があります。MR.WINESはワインのこの無形の価値を信じています。MR. WINESは、ワインを通じて人々を結びつけると同時に、環境とワイン造りの倫理を守ることに力を注いでいます。
- ◆ MR.WINESは、この価値観を代表するワインとカヴァを厳選して広めることで、世界中の人々にワインのユニークな風味と伝統を紹介します。また、異なるバックグラウンドを持つ人々の相互理解と尊重を促進し、ワインとその他の国々との橋渡しをすることを目指しています。



- 会社名 : Misterwines.sl
- 住所 : Travesera de 350 entlo 5ª, 08029 Barcelona (Spain)
- 代表 : Alejandro Pamies (アレハンドロ・パミエス)
- Tel: +81 90 3577 4391
- Email: [alejandro@misterwines.com](mailto:alejandro@misterwines.com)
- URL: <https://www.misterwines.com/en>

## 日西商業会議所（CCHJ）について

- ◆ 1954年にバルセロナで創立された日西商業会議所は、スペイン・日本市場の貿易のためのコンサルタント、輸出入プロジェクトの協力、情報の発信、輸入業者・ジャーナリスト・旅行代理店の訪西のサポートを通じて、両国間の経済交流を促進することを目的として長年にわたり活動する民間組織です。
  - 日西商業会議所 Cámara de Comercio Hispano-Japonesa (CCHJ)
  - 設立：1954年
  - 所属：Association of Foreign Chambers of Commerce in Spain  
Asociación Española de Amigos Empresarios (AEAE)
  - 住所：Apartado 10124 - 28080 Madrid (Spain)
  - 代表：Miguel A. Martínez Massa（ミゲル・マルティネス・マサ）
  - Tel: +34- 918 511 211
  - Email: [camara@camarajaponesa.es](mailto:camara@camarajaponesa.es)
  
- ◆ CCHJは地中海マーケティング研究所（本社：東京都港区、運営：ブルームーン・マーケティング株式会社）と協業し、今後も日本におけるスペインのワイン、食材等の市場開拓、マーケティング、販売支援までサポートします。一方、日本からスペイン市場への進出も同様にサポートが可能です。
  
- ◆ また、CCHJは1985年から、スペインの多岐にわたる分野のルポルタージュやインタビュー、企業情報などを紹介するスペイン情報季刊誌「スペイン広報」を日本語で発行しており、バックナンバーを含めてオンライン上で閲覧することができます。

[https://camarajaponesa.com/ja/?page\\_id=13610](https://camarajaponesa.com/ja/?page_id=13610)（2023年5月発行：nº.109）

<https://camarajaponesa.com/?p=14972>（2022年12月発行：nº.108”）

[https://camarajaponesa.com/ja/?page\\_id=13610](https://camarajaponesa.com/ja/?page_id=13610)（バックナンバー）