

# ロータリー 希望の風ワイン

が登場しました。

スパークリングワインで乾杯して、  
希望の風奨学生を応援しましょう！



白

深川ワイナリー東京  
ナイアガラ  
スパークリング

産地：山形県

赤ワインの醸造方法で造るオレンジワインに醸造し、瓶内二次発酵によりスパークリングに仕上げました。ナイアガラの本来持つ独特の香りとオレンジワインとしてしっかりとした辛口の味わいで、無ろ過のスパークリングワインです。



赤

深川ワイナリー東京  
マスカットベリーA  
スパークリング

産地：山梨県韮崎市

華やかなベリーの香りと軽快なタンニンながらもアルコールの芯を感じるスッキリとした辛口です。瓶内二次発酵、酸化防止剤無添加で無ろ過のスパークリングワインです。



ロータリー希望の風奨学金は、2011年3月11日に発生した東日本大震災で両親または片親を亡くした子どもたちに、大学や短期大学、専門学校への進学をあきらめないでほしいという思いから生まれました。

入学から卒業まで毎月5万円の給付をし、返還を求めません。本奨学金は、震災時に0歳時だった子どもが大学を卒業するまで22年間継続いたします。



購入はこちら

<https://www.fukagawine.tokyo/kibounokaze-wine>  
コードを読み取っていただくと、簡単に購入いただけます。

2580地区ロータリー希望の風委員会