

(社)日本ソムリエ協会理事・群馬支部長  
シニア・ソムリエ(有限会社仲沢酒店 代表取締役)

## 仲澤 賢一さん

# ワイン文化のすそ野を拡大 心をつかむワインソムリエ

仲沢酒店の店内には国内外のワイン3千種類を中心に地酒・焼酎など個性的なお酒が所狭しと並ぶ。他店にはない珍しいワインも置かれ県外からもファンが来店するこだわりの店だ。店内にはワインセラールを完備し、流通段階から品質管理を徹底している。

仲沢酒店は1966年に八千代町の当地で創業。仲澤社長は、高崎経済大学を卒業後、大手洋酒メーカーで経験を積み、1994年に実家の仲沢酒店に戻った。地酒に加えてワインにも力を入れ、徐々に品揃えを拡大。「ワインは奥深くとても面白い世界です」と仲澤社長はすっかりワインにはまり、2007年に独学で日本ソムリエ協会のワインソムリエの資格を取得。当時は群馬にワインを学ぶ環境がなかったの、群馬県唯一のワインスクール「高崎ワインアカデミー」を主宰し、2008年に開講させた。2011年には、狭き門の難関シニア・ソムリエに合格し、群馬のソムリエのさがけとして活躍。厳選ワインを味わうワインフェスタなどのイベントも市内外で数多く実施し、ワインを中心に食文化の発信に努めている。

2020年に2店舗目となる「グランヴァン前橋」を前橋駅前の商業施設に出店。こちらはカウンターバーを備え、気軽にグラスワインや日本酒が楽しめる店づくりだ。

また2023年1月に仲澤社長はワインやお酒にあうパンをコンセプトに、店舗の隣のル・ヴァンビルに直営ベーカリー「ル・パン観音山」を開店。ワインに合うバゲットやクロワッサンなど、パン職人が試作を重ねてたどりついた逸品ということだ。また同ビルには、ワインスクールを受講して、仲澤社長と意気投合したレストランシェフがテナントとして出店し、ワインを楽しむ発信拠点として集客し、和田橋通りの活性化に貢献している。

仲澤社長は日本ソムリエ協会の運営にも携わり、2018年に執行役員群馬支部長、2025年には支部長兼任で協会理事に就任した。

「お客様からお薦めしたワインがおいしかったと感想を聞くとてもうれしい。ワインを楽しむ人が増えるよう専門店としてがんばってみたいですね」と話している。

高崎人



■仲澤 賢一さん(なかざわ けんいち)

1969年高崎生まれ、高崎育ち。県立高崎高校、市立高崎経済大学卒。シニア・ソムリエ、日本酒サービス研究会・酒匠研究会連合会「きき酒師」、日本ソムリエ協会の日本酒・焼酎の認定資格「酒ディプロマ」、フランスワイン、ドイツワインなどの資格も取得。仲沢酒店ではソムリエなどワインや日本酒などお酒に精通したスタッフが対応してくれるのが魅力。レストランなどのワインリストの作成アドバイスも行っている。有限会社仲沢酒店代表取締役、高崎市スポーツ推進員。和田橋通り親交会会長として地域活性化に取り組む。(本誌特集参照)