

山形県産葡萄(デラウエア種)を使った微発泡ワインの製造方法の開発・販売

有限会社 タケダ ワイナリー

山形県

上山市四ツ谷2-6-1
1920年(大正9年)設立
023-673-0040

<http://www.takeda-wine.co.jp>



代表取締役社長
岸平 典子

国内初の瓶内1次発酵のみによる微発泡ワインの製造方法の開発・販売で山形県産葡萄(デラウエア種)の増産とブランド化により地域活性化に貢献。

山形県産葡萄生産の現状・課題

山形県の葡萄栽培は山梨県・長野県に次いで全国3位となっており、特にデラウエア種では全国1位の栽培面積と収穫量を誇っている。しかしながら、近年生産者の高齢化や後継者不足に加え、葡萄の多品種化等による生食用デラウエア種の消費の落ち込みもあり、デラウエア種の栽培面積及び収穫量は減少傾向で、新たな活用による栽培農家の活性化が期待されている。

国内初の1次発酵のみによる微発泡ワインの開発

同社は、国内老舗ワイナリーの一つで、洞爺湖サミットでの昼食会用ワインにも選ばれるなど、確かな技術と実績を持っている。これまで培った技術と実績を活かし、地元山形県産の良質なデラウエア種だけを用いた、日本国内では初めての瓶内1次発酵で酸化防止剤も入っていない「無添加・無濾過」の生詰微発泡ワインの製造方法を開発するとともに、山形県産デラウエア種のブランド化も図っている。

微発泡ワイン「サン・スフル」の販売と今後

開発した国内初の微発泡ワイン「サン・スフル」はワイン評論家や愛好家たちからの評価が高く、メディアにも数多く取り上げられており、19年度2,000本、20年度10,000本の商品が既に完売となるなど好評を得ている。次年度以降も、「サン・スフル」の増産とシリーズ化により、山形県産デラウエア種の収穫量増加とブランド化による地域の活性化を目指している。



自家農園



ぶどうの収穫



デラウエアの仕込み



開発商品「サン・スフル」