

地域	山梨県 甲州市	認定日	平成21年3月19日	通巻番号	3 - 20 - 041
----	---------	-----	------------	------	--------------

事業名	貝殻に含有する天然ミネラル成分を活用した甲州種による 高品質白ワインの開発・販売
-----	---

連携体	中小企業者	大和葡萄酒(株) (果実酒製造業)
	農林漁業者	山中弘己 (農業)
	連携参加者	(有)二幸水産 (飲食料品卸売業)

サポート機関等	(株)山梨中央銀行、山梨県、山梨県果樹栽培試験場、 地域活性化支援事務局
---------	---

### 事業概要(連携の経緯・商品等の新規性・市場性・競争力)

#### 連携の経緯

大和葡萄酒(株)は、我が国を代表する葡萄とワインの産地である「勝沼」にて、長年、ワイン醸造に取り組んでおり、「世界に通じるワインを生産者とともに創り上げたい」という思いを強く抱いていた。一方、山中弘己(葡萄生産者)は、天候による生産量の増減と、価格の不安定化の解消が課題であり、安定的で高付加価値の葡萄を生産したいと考えていた。

大和葡萄酒(株)は、貝殻に含まれる天然由来のミネラル成分が葡萄栽培およびワイン醸造に効果的であることを知り、自社園場での実証データを基にその効果を確認し、山中弘己の高い栽培技術と自社の醸造技術とを連携させることで高品質白ワインの開発・販売に取り組むこととなった。

#### 新商品又は新役務の内容とその市場性・競争力

本事業で活用する甲州種葡萄は、古来より当地勝沼にて栽培されており、この甲州種葡萄をさらに差別化するため、貝殻から得られる天然由来の有用ミネラル成分を葡萄に吸収させる。これによって、葡萄自体の付加価値を高め、「凝縮・複雑・エレガント」を表現した長期熟成に向く、高品質な白ワインを開発・販売する。



貝殻を粉砕し撒いた園場



左がミネラルを含んだ葉(色が濃くなる)



「凝縮・複雑・エレガント」を表現した長期熟成に適した高品質白ワインを開発・販売する。[イメージ]

### 連携体の構成と活用する経営資源



### 期待される地域経済への効果等

新商品の売上高・・・1,600万円(平成25年度)  
甲州種で醸造した高品質白ワインの醸造手法を地域内に波及していくことで、一層の産地確立を図ることができる。  
従来は廃棄されていた貝殻を有効利用することで、環境に配慮した取組みが実現可能となる。

### 代表企業等の連絡先

代表者(所在地): 大和葡萄酒株式会社  
(山梨県甲州市勝沼町等々力776)  
電話番号: 0553-44-0433  
FAX番号: 0553-44-1004  
E-mail: pino@yamatowine.com  
ホームページ: <http://yamatowine.com>