

①規格外や低未利用品の有効活用

## 栃木県産いちごを使ったワインの開発および販売

生のイチゴ果肉を搾汁し、発酵の後にタンク内で熟成するという本格的な製法によるワインの開発と販路拡大を行う。

### ➤ 連携体

**農林漁業者**      **石川農園（農業）**

色が濃くて糖度が高く、イチゴ本来の香りが高い小ぶりなイチゴを規格外の中から選定する。また、イチゴワインに適した新しい品種の栽培に取り組む。

**中小企業者**      **(株)マルキョー（飲料・たばこ・飼料製造業）**

栃木県産いちごの甘みと適度な酸味・渋みを活かしたワインの開発、製造、販売を行う。

### 連携参加者

**(株)森下本店（飲食料品卸業）、Hearty Food Communications（専門サービス業）、足利南営農集団（農業）**

栃木県内の酒販店（卸売・小売）及び飲食店に向けての販路開拓、ワインに関するレシピ提供や飲用シーンのアドバイスを行う。また、石川農園とともにイチゴワインに適したイチゴの選別や新種のイチゴ栽培に取り組み、原材料としての供給を実施する。

### サポート機関等

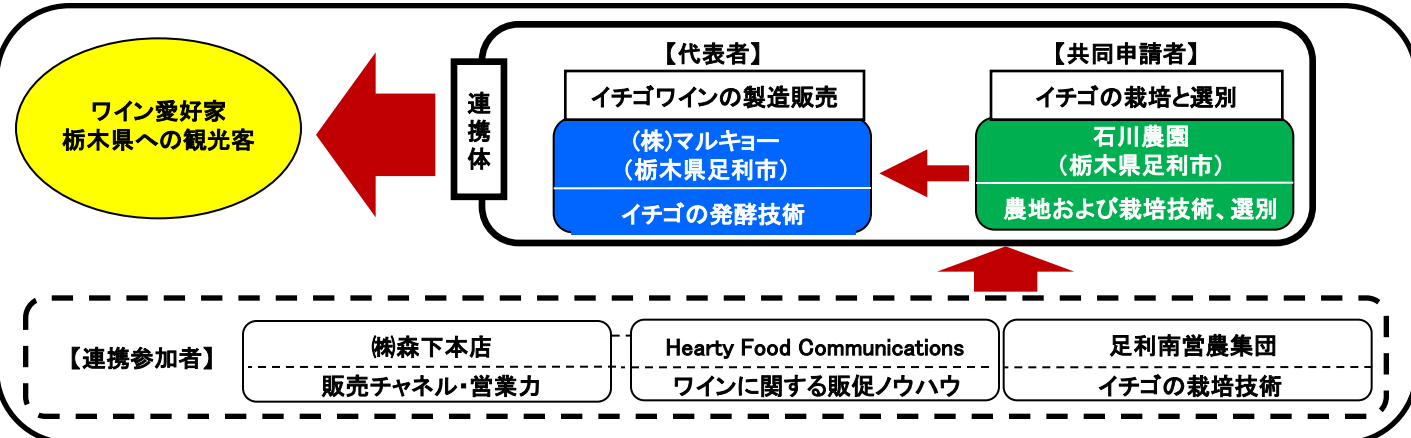
**足利商工会議所、(独)中小企業基盤整備機構関東本部**

### ➤ 連携の経緯

規格外イチゴの出荷先確保に窮していた石川農園は、(株)マルキョーがカキ氷用のイチゴシロップを製造していることを知り、原材料として使えないか打診するため同社を訪れた。話し合う中でブドウではなくイチゴを原材料としてワインを製造することで両社の思惑が合致するため、連携に至った。

### ➤ 連携に当たっての課題や工夫等

通常、ブドウ以外の原材料でワインを仕込んで、アルコール度数を高めることは技術的に難しく、果実特有の風味も希薄化してしまうが、(株)マルキョーの持つワイン発酵の高度な技術によってこれをクリアする。また、ワイン作りに適したイチゴの選定や栽培に石川農園が取り組み、原材料の安定供給に努める。



### ➤ 連携による効果

**農林漁業者**      **5年で420万円の売上高増加、規格外品の買取価格向上**

規格外品の新たな活用方法となるだけでなく、買取価格の向上によって農業経営の安定に貢献すると期待される。

**中小企業者**      **5年で945万円の売上高増加、収益性の改善**

本格的なイチゴワインの事業展開を図ることにより売上の増加と収益性の改善が期待される。

### ➤ 代表企業等の連絡先

企業等名	: 株式会社マルキョー	所在地	: 栃木県足利市島田町607-1
T E L	: 0284-72-4047	F A X	: 0284-72-8284
E - m a i l	: winemake@mail.takauji.or.jp	ホームページ	: http://winemaker.jp/