

④新規用途開拓による地域農林水産物の需要拡大、ブランド向上

## スチューベンを使用したシャンパーニュ方式によるスパークリングワインの開発、製造、販売

青森県が全国生産量の約7割を占める生食用のスチューベンを新たな栽培管理体系のもとでワイン原料として収穫、供給し、スパークリングワインを開発、製造、販売する。

### 連携体

**農林漁業者** (農)青森県ぶどう生産貯蔵組合(法人番号8420005005275)

スチューベンは貯蔵性が高く、他のぶどうが市場に出回らない時期に出荷できることから、ほとんどが生食用だが、収穫時の作業に多大な労力を要し、収穫時期を逸して規格外が多く発生することになった。本件事業を機に生食用とワイン原料用の収穫時期をずらすことにより、スチューベンの最大限の活用と売り上げ増を目指す。

**中小企業者** (有)サンマモルワイナリー(法人番号5420002019982)

糖度が高いスチューベンの特性を生かして、ガス注入方式スパークリングワインの製造で蓄えたノウハウを基に瓶内二次発酵方式であるシャンパーニュ方式スパークリングワインを開発・製造し、販売する。

**サポート機関等** 青森県中小企業団体中央会、(独)中小企業基盤整備機構東北本部

### 連携の経緯

(有)サンマモルワイナリーがガス注入方式スパークリングワイン用のスチューベン購入先であった農事組法人青森県ぶどう生産貯蔵組合に本事業用に使うスチューベンの取引を申し込み連携に至る。



スチューベン



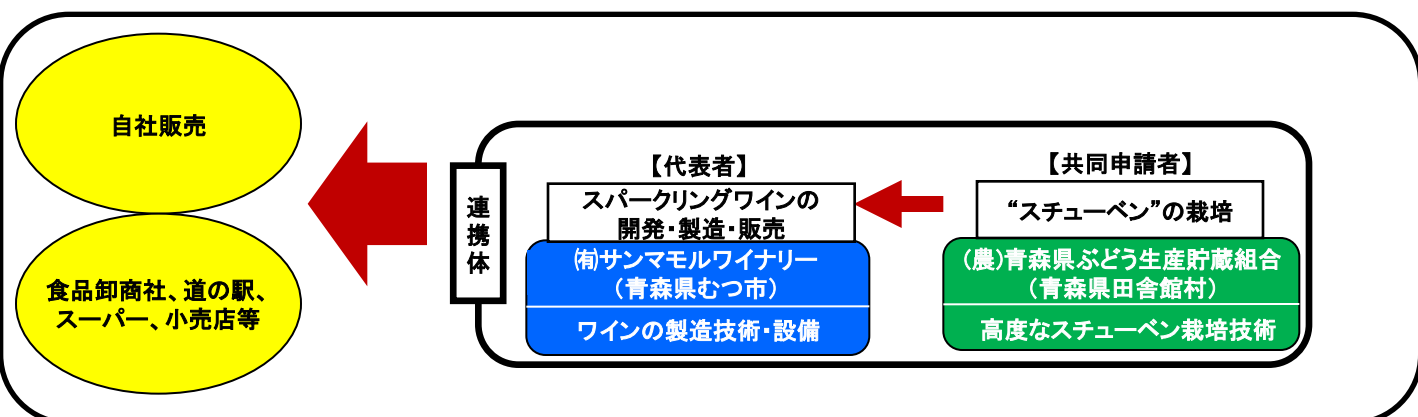
直営店

### 連携に当たっての課題や工夫等

果樹は栽培管理に多大な労力を必要とするが、生食用ぶどうは、選別を手作業で行うため、特に収穫、選別作業の負担が大きく、一部は収穫適期を逃すようなことがある。スチューベンは元々糖度が高く、ワイン原料としては少し低いものでもよいこと、形、色も問わないことから生食用としての収穫前にワイン原料用として収穫することで、作業の平準化、スチューベンの有効活用などが図られる。



ワイナリー



### 連携による効果

**農林漁業者** 5年で360万円の売上高、ワイン原料としてのスチューベン供給による経営の安定化

ワイン原料のスチューベンは生果の収穫時期前に収穫するので労働の平準化が図られ、収量向上が見込めるとともに契約栽培により、利益の向上と経営の安定が期待される。

**中小企業者** 5年で4,500万円の売上高増加、収益性の改善

瓶内二次発酵によるスパークリング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	: 有限会社サンマモルワイナリー	所在地	: 青森県むつ市川内町川代1-6
TEL	: 0175-42-3870	FAX	: 0175-42-4175
E-mail	: shimokitawinej@dailysha.com	ホームページ	: <a href="http://www.sunmamoru.com/">http://www.sunmamoru.com/</a>