

3 類型	釀工業品	通巻番号	5 - 2 1 - 0 2 4
地域資源名	柏原ワイン	認定日	平成 2 1 年 1 0 月 2 8 日
地 域	大阪府柏原市	所管省庁	財務省、農林水産省、経済産業省

事業名：柏原ワインの技術を活用したカジュアルに飲める《国産低アルコール発泡性果実酒》の製造販売

会社名：カタシモワインフード株式会社 所在地：大阪府柏原市太平寺2丁目9番
 連絡先：TEL：072-971-6334 14号
 FAX：072-971-6337 HP：http://www.kashiwara-wine.com

事業概要（新たな活用の視点）

- ・地域資源である柏原ワインの製造で培われた技術を活かし、主に周辺地域で収穫したぶどうを原料とし、低価格・低アルコール（6～8%）・発泡性のカジュアルタイプのワインを製造・販売する。
- ・通常ワイン製造には不向きとされる「デラウェア」ブドウを原料とし、独自の工夫により果実味溢れる香りと爽やかな味わいを実現させた。



【堅下のブドウ畑】

売れる商品づくり（競争力、市場性、販路）

競争力

- ・発泡性果実酒（スパークリングワイン）は伝統的なシャンパン製法とも呼ばれる「瓶内二次発酵製法」をベースとした「カタシモ製法」により製造する。
- ・栓は王冠タイプを採用し、飲みきりサイズ（180ml・330ml）の容量とすることでカジュアルな商品とした。

市場性

- ・小売店及び飲食店では、発泡性・低アルコール・低価格・飲みきりサイズのアルコール飲料のニーズが高い。
- ・全国の酒類出荷量は減少傾向にあるのに対し、果実酒の中でも発泡性果実酒の消費量は近年著しく増加しており、市場性の高い商品である。

販路

- ・直接販売可能な料飲店へ浸透・普及させ、量販店等へ販売先を拡大していく。
- ・料飲店から得た情報を商品規格に反映させ、全国展開する。



【国産低アルコール発泡性果実酒（試作品）】

地域資源における関係事業者との連携

- ・ぶどう生産組合やJA大阪、個人栽培農家と連携し、ワイン用ぶどう生産の向上と遊休農地の活用、高齢化による栽培不能農地の借上等することにより原料を安定確保する。
- ・ぶどう生産の安全安心を進めエコ農産園に積極的に取り組むため、大阪府中部農と緑の総合事務所や大阪府環境農林水産総合研究所との連携を進める。