

# 福山ワイン発売!

# 福山を ワインの街に!

## 今日はどれを飲もうかな? 福山ワイン

### ばらの酵母菌で瀬戸内・福山の 六次産業を醸すプロジェクト

福山市は製鉄・化学・機械・繊維加工などモノづくりが盛んな中核市。  
温暖で雨が少なく日照時間の長い福山ではブドウの栽培も盛んです。

福山商工会議所が取り組んだ「ばらの酵母菌で瀬戸内・福山の六次産業を

醸すプロジェクト」では、産・学・官・市民グループが一体となって、

ばらの酵母菌を活用したワイン造りに取り組みました。

今後は、福山をワインの街にしようとワイン振興を進めてまいります。



## 福山はバラの街

「バラ」は福山を象徴する花。見事に咲き誇るバラの花からワイン醸造にぴったりの酵母菌を福山大学生命工学部が発見しました。福山ワインは、ばらの酵母菌がブドウの果実香をさわやかに引き出しているワインです。

## 福山はブドウの特産地

福山ワイン“さんぞうの赤”の原料ブドウ「マスカット・ベリーA」は福山市の特産品です。実は国際ブドウ・ワイン機構(OIV)にも登録されている日本生まれのワイン用ブドウ品種です。

## 福山はワイン特区

福山市は内閣府より平成27年3月に「ふくやまワイン特区」に認定され、さらに平成28年3月には福山市を含む備後圏域の6市1町による「備後ワイン・リキュール特区」に認定されました。広島県・岡山県の県境を越えた特区は全国初の認定となりました。福山を中心として備後の街と街をワインが結びます。

## 地域の総力を結集したワイン造り

ワイン造りは典型的な六次産業と言われていますが、福山ワインは新しい六次産業の取り組みによって生まれたワインです。ブドウ生産農家とワイン醸造家、地元大学と研究機関、商工会議所と行政、そして流通事業者と市民団体が緊密に連携し、一体となって福山ワインを作り上げました。



Les sentiments des vigneron pour vous

～ワイン醸造家の思いをあなたに～

# Sanzo Aka

ばらの酵母菌を  
活用した赤ワイン

「ソムリエから一言」

しっかりとした色調のルビー色。ワインの縁はフレッシュ感を連想させる紫色も見え期待が高まる。香りは赤い実の果実、イチゴ、アメリカンチェリー。味わいは柔らかいタ



ンニンの中にほんの少しの甘みを感じさせ心地よいフルーティさが残る。この赤ワインは少し冷たいくらいが美味い。(福山ニューキャッスルホテルロジエ店長・ソムリエ小幡尚史)



原材料/マスカット・ベリーA  
予定販売価格/オープン価格  
(ロットにより相談可)  
醸造元 (株)セラグリパーク  
せらワイナリー  
世羅郡世羅町黒淵518-1  
☎0847-25-4300  
小島酒類販賣(株)  
福山市南手城町2-12-13  
☎084-922-1177  
卸 元

「つくり手の思い」

福山大学によりバラの花からスクリーニングされた酵母菌で、広島県世羅郡世羅町産のブドウから赤ワインをつくりました。芳醇な甘い香りと柔らかな酸味。果実由来の味わいを余すことなく引き出す酵母は、今後のワインづくりに大きな可能性を感じます。備後産赤ワインを是非ご賞味ください。(せらワイナリー 醸造長 安稔)

# Rose

福山わいん工場の  
スパークリングワイン

「ソムリエから一言」

心地よいプチプチとした発泡感を感じるマスカット・ベリーAから造られた淡いロゼ色のワイン。香りはベリー系の香りやリンゴのようなフレッシュさを感じさせ、ジャムのように火入れをした柑橘系の



香りも見え隠れする。手作り感を感じさせる少し濁りのある色調で、口を含めば想像以上のボリュームが広がる。スパークリングとしては少し高め温度でも一層甘みのバランスの良さが感じられる。



原材料/マスカット・ベリーA  
予定販売価格/オープン価格  
(ロットにより相談可)  
福山わいん工場  
福山市霞町1-7-6  
contact@enivrant.co.jp  
www.ENIVRANT.co.jp

「つくり手の思い」

福山市蔵王町と瀬戸町で収穫したマスカット・ベリーAをゆつくりと優しく搾り、ほのかなロゼ色に仕上げたスパークリングワインです。福山はバラの街ということで福山を代表するワインになつてほしいと名づけました。全房で果汁を搾っています。瓶内二次発酵で造っているため、繊細な泡が特徴です。ベリーの甘い香りが印象的で、飲み口はキリッとしたドライで、熟成が進むにつれ落ちていた貴婦人のようなニュアンスに変化します。福山わいん工場 代表 古川和秋

# 山野峡ワイン

備後ワイン・リキュール  
特区を活用したワイン

「ソムリエから一言」

「キャンベル 富士の夢」は、日本古来の山葡萄の特徴を受け継ぐ「富士の夢」とアメリカ育ちの「キャンベル」から造られました。黒つぶい色調の明るいルビー色は、とても澄んで美しい。香りはイチゴ、スパイス系の香り、キャンディ香があり、混醸ワインの複雑さが伺える。味わいはしっかりとタンニンを感じる中に、ブドウ特有のほのかな甘さを感じる。肉料理との相性の良さを想像できるが、無花果のジャムを添えたパテ等、果実系の甘さを加えた料理に合わせたい。

「富士の夢」は、野性味あふれる「山葡萄」と、柔らかくまろやかさを与える「メルロー」から造られました。濃厚でアントシアニンやポリフェノールを多く含む凝縮されたワインは一口飲むと口いつばいにラズベリーやスミレ、ブルーベリーなどの香りが広がります。タンニンもしっかり感じられ、肉料理はもちろのこと、少し冷やすとカツオのたたきにもピッタリの相性です。

「つくり手の思い」



福山駅から車で北へ40分、福山一の名瀑「龍頭の滝」を有する県立自然公園・山野峡で栽培されたぶどうを使って現地で醸造しています。山野町は寒暖の差が大きいぶどう栽培の適地であり、アルコールの地産地消、地方創生の一環としてワイン造りにチャレンジしています。春は山菜、夏は鮎、秋は松茸、冬は猪といった四季折々の山野峡の特産物と合わせたワイナリーにもお勧めです。(株)福山健康舎 代表取締役 大田祐介



原材料/左 キャンベル 富士の夢  
予定販売価格/1本 2500円(税込)  
右 富士の夢  
予定販売価格/1本 2700円(税込)  
(株)福山健康舎  
福山市沖野上町3-6-33  
☎084-931-4572

## 「ばらの酵母菌で瀬戸内・福山の六次産業を醸すプロジェクト」とは

福山商工会議所は、2015(平成27)年度と2016(平成28)年度の2年に亘り、日本商工会議所の補助事業「地域力活用×全国展開プロジェクト」に採択され、ブドウ生産農家、ワイナリー、地元大学、研究機関、行政、流通事業者、市民団体が一体となって福山ワインを創出しました。

福山市の花であるバラの花から分離された「ばらの酵母菌」を活用した赤ワイン「さんぞうの赤」と「R 福山駅近くの商店街にオープンした「福山わいん工場」で造られるスパークリングワイン「Rose」は、いずれも福山の特産品であるマスカット・ベリーAから造られたワインです。福山大学ワインプロジェクトの「さんぞうの白」は、シャイン・マスカットから造られた白ワイン(未発売)です。そして、備後ワイン・リキュール特区制度を活用して福山市山野町の山野峡大田ワイナリーでは、芳醇な赤ワイン「山野峡ワイン」が醸造され発売されています。

このプロジェクトでは、産学官連携による福山の六次産業の活性化を目指して、福山の特産品であるブドウを活用した地域の特色あふれるワインを醸造・販売するモデル事業として、初期の目標を超える成果を挙げることができました。

## (仮称) 備後福山ワイン振興協議会の設立について

上記プロジェクトに加えて、2015(平成27)年度より、連携中枢都市圏構想を推進する備後圏域(広島県福山市、三原市、尾道市、府中市、世羅町、神石高原町、岡山県岡田市、井原市の6市2町)の自治体協力、地域資源であるブドウを活用しワイン造り(備後圏域の活性化に取り組む備後圏域ワインプロジェクト)を実施しています。2016(平成28)年3月には、広島県東部と岡山県西部に広がる備後圏域が「備後ワイン・リキュール特区」として認定されました。

このように、備後福山におけるワイン振興の機運が高まっています。福山におけるブドウ生産とワイン造りの振興、市民や福山を訪れる人々がワインを楽しめる街づくりを推進するため、福山市、福山商工会議所そして福山大学が中心となり、ワイナリー、産業、大学、行政、民間が協力して「(仮称)備後福山ワイン振興協議会」の設立に向けて準備を進めています。本協議会では、ワイナリーの新規事業者の相談窓口の役割を果たし、福山をワインの街としてPRして、福山のブランド価値を高め、備後福山のワイン振興に力を注いでまいります。



## お問い合わせはこちらまで

- ◎ プロジェクト全体に関するお問い合わせ
- ◎ ばらの酵母菌に関するお問い合わせ
- ◎ ワイン特区に関するお問い合わせ

- ▶ 福山商工会議所産業課
- ▶ 福山大学
- ▶ 福山市企画政策課

- ☎ 084-921-2349
- ☎ 084-936-2111
- ☎ 084-928-1282

