

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的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 vignerons pour vous

～ワイン醸造家の思いをあなたに～

S a n o A z k o a

ばらの酵母菌を
活用した赤ワイン

【ソムリエから一言】

しつ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
カンチエリー。味わいは柔らかいタ

ンニンの中にはほんの少しの甘
みを感じさせ心地よいフル
ティーサが残る。この赤ワイン
は少し冷たいくらいが美味しい
。（福山二コーキャッスルホ
テルロジェ店長・ソムリエ小
幡尚史）



R
o
s
e

福山わいん工房の
スパークリングワイン

【ソムリエから一言】

心地よいブチブチとした発泡感
を感じるマスカット・ベリーAか
ら造られた深い口せ色のワイン。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
を感じさせる少し潤りのある
色調で、口に含めば想像以上の
ボリュームが広がる。スパーク
リングとしては少し高めの温
度でも一層甘みのバランスの
良さが感じられる。



【つくり手の思い】

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)

福山わいん工房
福山市霞町1-7-6
contact@enivrant.co.jp
www.ENIVRANT.co.jp

（せらワイナリー） 酿造長行
（ソムリエ） 安 稔

【つくり手の思い】

ソニンの中にはほんの少しの甘
みを感じさせ心地よいフル
ティーサが残る。この赤ワイン
は少し冷たいくらいが美味しい
。（福山二コーキャッスルホ
テルロジェ店長・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）セラアグリパーク
セラワイナリー
世羅郡世羅町黒淵518-1
084-25-4300
卸元／小島酒類販賣（株）
福山市南手町2-12-13
084-922-1177

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。黒っぽい
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・スパー
クル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
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） 酿造長行
（ソムリエ） 安 稔

（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。黒っぽい
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・スパー
クル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
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） 酿造長行
（ソムリエ） 安 稔

（つくり手の思い）

「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「マルロ」から造されました。

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・山野峠で栽培されたぶ
どうを使つて現地で醸造
しています。山野町は寒暖
の差が大きいぶどう栽培



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)福山健康舍
福山市冲野上町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J.R福山駅近くの商店街にオープンした「福山わいん工房」で造られるス
パークリングワイン「R o s e」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峠大田ワイナリーでは、芳醇な赤ワイン「山野峠ワイ
ン」が醸造されています。

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す。

(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、岡山県笠岡市、井原
市の6市2町)の自治体が協力し、地域資源であるブドウを活用してワイン造りで備後圏域
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
をして「(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
業者と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ままで

- ◎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