



福山を ワインの街に!

今日はどれを飲もうかな? 福山のワイン



ワインを核とした地域活性化をめざして!

- ① 備後福山産ワインの認知度向上や消費拡大
 - ② 小規模ワイナリーの新規参入の促進
 - ③ ワイン原材料となるブドウの確保、生産量の拡大
 - ④ ワインオーナークラブ事業
 - ⑤ ワインフェスティバル等の開催
- などを通して、地域にワイン文化を醸成する事業を展開しています。



福山はワイン特区

福山市は内閣府より2015年3月に「ふくやまワイン特区」に認定され、さらに2016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がワインが結びます。

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。福山大学とコラボして作ったワインは、バラ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

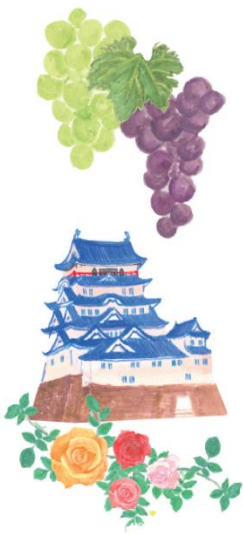
「マスカット・ベリーA」は福山市の特産品です。実は国際ブドウ・ワイン機(OIV)にも登録されている日本生まれのワイン用ブドウ品種です。

福山は城のある街

1619年に徳川家康の従弟である、水野勝成が初代藩主として入封し、1622年に福山城が完成しました。2022年には、築城400年を迎えます。新幹線のホームから、大迫力の石垣や天守の姿を見ることができます。

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、福山の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、一体となって福山のワインを作り上げました。



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 | ▶ 福山商工会議所産業課 | ☎ 084-921-2349 |
| ◎ 備後福山ワイン振興協議会に関するお問い合わせ | ▶ 福山市地産地消推進課 | ☎ 084-928-1249 |
| ◎ ばらの酵母菌に関するお問い合わせ | ▶ 福山大学 | ☎ 084-936-2111 |
| ◎ ワイン特区に関するお問い合わせ | ▶ 福山市企画政策課 | ☎ 084-928-1282 |



備後ワイン

ばらの酵母菌を活用した赤ワイン

「つくり手の思い」

標高500mある西郷台地の気候風土にあわせ、農業振興の目的から自庄農園は持たず、契約農家24戸に栽培を依頼、ワイン造りに最適な品質となるよう農家と2人3脚で、品質の向上に取り組んでいます。

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を活用して、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。

「ワムリエから一言」

しっかりとした色調のルビー色、香りは赤い実の果実、イチゴ、アメリカンチェリー。グラスを回すと土をイメージさせる野生っぽいニュアンスを感じる。味わいは柔らかな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ーさが残る。この赤ワインは少し冷たい位が美味しい。(福山ニューキャッスルホテル ロジエ店長・ソムリエ 熊田 祐介)



株式会社セラアグリパーク / セラワイナリー
つくり手 / (委託醸造元) 醸造長 行安 穂
原材料 / マスカット・ベリーA
販売価格 / 1本 1,980円(税込)
連絡先 / 広島県世羅郡世羅町黒淵518-1
電話 / 0847-25-4300
卸元 / 小島酒類販賣株式会社
連絡先 / 広島県福山市南手城町二丁目12-13
電話 / 084-922-1177



スパークリングワイン

日本初のスパークリングワイン専門ワイナリー

「つくり手の思い」

日本初のスパークリングワイン専門のワイナリーとして、2016年に設立。JR福山駅から徒歩10分の位置にある、アーバン（街中）ワイナリー。福山市の特産品である、マスカット・ベリーAでスパークリングワインを醸造しています。

れをした柑橘系の香りも見え隠れする。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。

ボンフレッシュアップリケット 2019は、福山市の蔵王町と瀬戸町の樹齢およそ50年のマスカット・ベリーAで造ったスパークリングワインです。ブドウの色づきもよく、ワインの色は淡いめのロゼ色になりました。イチゴ、飴のような甘い香りが広がりますが、スッキリした酸が心地よく、味わいはドライ。香りと味わいのギャップもこのワインの特徴です。



「ボンフレッシュアップリケット」 「キョウエロス」

株式会社 enivrant / 福山わいん工房
つくり手 / 株式会社 enivrant
代表取締役 古川 和秋
原材料 / マスカット・ベリーA
販売価格 / 左 1本 2,880円(税込)
右 1本 2,750円(税込)
連絡先 / 広島県福山市霞町1-7-6
MAIL / Contact@enivrant.co.jp
HP / https://enivrant.co.jp

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

「つくり手の思い」

福山駅から車で北へ40分、2010年に広島県立自然公園「山野峡」を有する自然豊かな福山山野町にブドウを植え、2015年から手探りでワイン醸造を始め、2017年から備後ワイン・リキュール特区を活用し、2019年超の醸造を行っています。

山野町は寒暖の差が大きいため、ぶどう栽培の適地であり、アルゴールの地産地消、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。

「ワムリエから一言」



左から赤ワイン「キャンベル・アーリー」
真ん中 白ワイン「北天の雫」 右 白ワイン「シャルドネ・ピノグリ」

「リ」は、グラスに注ぐと宝石のように輝くキャンディレッド。イチゴ、ジャスミン、綿菓子のような香り。ライトな口当たりで食前酒にもどうぞ。白ワイン「シャルドネ、ピノグリ」は、キレの良い爽やかな酸味と優しい果実味を感じる。焼きリンゴ、レモン、ユリやバラの香り。ミネラルを感じる余韻が続きます。

白ワイン「北天の雫」は、リースリングと日本古来の山吹「行者の水」を交配させたワイン用品種です。微発泡で軽やかな口当たり。コクのある辛口。ラ・フランス、リンゴ、バナナの香り。

株式会社 福山健康舎 / 山野峡大田ワイナリー
つくり手 / 株式会社 福山健康舎
代表取締役 大田 祐介
醸造責任者 峯松 浩道
原材料 / 左 キャンベル・アーリー
中 北天の雫
右 シャルドネ・ピノグリ
1本 販売価格 / 左 1本 2,200円(税込)
中 1本 2,750円(税込)
右 1本 2,750円(税込)
連絡先 / 広島県福山市山野町大字山野862-5
電話 / 084-931-4572
HP / https://yamano-wine.com



ワイナリーに行ってみよう！



山野峡大田ワイナリー

広島県立自然公園「山野峡」近くのワイナリー。見学は要予約です。

連絡先 / 広島県福山市山野町大字山野862-5
電話 / 084-931-4572
HP / https://yamano-wine.com



福山わいん工房

駅から約10分。福山銀座商店街にあるワイナリー。見学は要予約です。

連絡先 / 広島県福山市霞町1-7-6
MAIL / Contact@enivrant.co.jp
HP / https://enivrant.co.jp

