株式会社 紫波フルーツパーク

DATA
［代表者名］代表取締役社長　藤原　孝　［設　　立］2003年4月
［実施場所］〒028-3535　岩手県紫波郡紫波町遠山字松原1-11
［資 本 金］5,600 万円　［従業員数］13名
TEL.019-676-5301　FAX.019-676-5349
［事業内容］農林水産品、食料品の生産、加工、販売、果実酒の製造、販売
［ＵＲＬ］http://www.shiwa-fruitspark.co.jp/
E-mail. info@shiwa-fruitspark.co.jp

26 年度 事業計画名　**新商品開発及び生産プロセス革新による販路拡大**

ワインの増産体制と品質向上プロセスを整え、「自園自醸」を確立し、販路拡大を目指す

ワインの増産体制と品質向上を図るため、生産プロセスを整備することが課題であった。ワイン発酵タンクと温度調節装置を導入、課題の解決につなげた。

ブランドコンセプト「自園自醸」の強化

当社は紫波町の第三セクターとして農林水産品、食料品の生産、加工、販売を行い、平成16年に果実酒の製造に着手した。紫波町内ぶどう栽培農家の「自分たちの育てた良質なぶどうを使用し、ワインを醸造したい」との思いから、当社では「自園自醸」をブランドコンセプトにした「紫波町自園自醸ワイン開発研究会」を設立し、ワインの醸造を開始した。当初は自園自醸ワイン５万本の製造、販売を目標に始めた。その後、徐々に売り上げを伸ばし、現在は２倍の約10万本を製造、販売するまでに成長している。

売り上げが伸びたことにより、さらにワインの増産、スパークリングワインの本格的な生産を目指したが、現在工場で使用しているワイン醸造設備でワインを増産した場合、ワインの貯蔵能力と温度管理が課題となった。この２つの課題の解決に向けて本事業によりステンレス製ワイン発酵タンクと温度制御装置である酒石落とし用冷却整備機器を導入することとした。

奥にある２本のタンクが 10,000ℓ用。敷地面積との兼ね合いもあり、上部にタンクを伸ばすことで容量を増やした。

温度制御により酒石を落とし、高品質なワインに

既存の発酵タンクは、ある酒蔵から譲り受けたホーロー製品で上部に蓋のない開放型発酵タンクである。

この開放型タンクはブドウを発酵させ醸造する際、広範囲にわたりワインが空気に触れ酸化することや衛生上好ましくないこと、タンクの温度を制御できないという課題もあった。こうしたことから当社では、ワイン増産のため密閉性の高いステンレス製ワイン発酵タンクを導入した。

これまで使用していた発酵タンクの容量は5,000ℓのものが最大であったが、導入した発酵タンクの容量は10,000ℓあり、これを２基設置した。工場は敷地が狭かったことからタンクの上部を伸ばし容量の増加を図っている。

温度管理の課題の解決には酒石落とし用冷却整備機器を導入した。これはタンクの周囲を適温に設定した不凍液を循環させ、ワインの発酵に最適な環境を作り出す装置である。酒石とは酒石酸とも呼ばれ、ぶどうに含まれる有機化合物で、ワインの醸造過程で発生するものである。醸造中のワイン温度を－３℃まで下げることにより酒石酸は結晶となり、ワインと分離し、分離した上澄み部分はワインとして丸みのある味わいとなる。

工場の脇に設置された酒石落とし用冷却整備機器。適温に設定した不凍液をワインタンク回りに循環させ、発酵に最適な環境をつくりだす。

２次発酵スパークリングワインの本格的な生産が可能に

ステンレス製ワイン発酵タンクを導入したことによりワインの増産、そして新たにスパークリングワインの生産に着手した。当社が製造するスパークリングワインは瓶内２次発酵方式を採用しており、これには数年間という時間を要する。この間に瓶口を下に向け、瓶を定期的に回転させ、ワインのオリ（澱）を瓶口に集め、これを抜き取る作業もある。こうした時間と人手を必要とするが、深い味わいと飲み心地の良さが支持されている。

ワインの温度管理のため導入した酒石落とし用冷却整備機器は、アルコール度数の低いワインの製造を実現している。ワインは発酵が進行する過程でぶどうに含まれる糖分がアルコールに変化し、辛口ワインに仕上がるが、発酵時に酒石落とし用冷却整備機器を利用し、温度を抑制して発酵を途中で止めることによりアルコール度数が抑えられ、ぶどうの持つ甘みを残したワインとなり、当社ではこれを低アルコールワインとして販売につなげている。

倉庫内で２次発酵させているスパークリングワイン。瓶内にたまるオリを瓶口に集めるため、スタッフが定期的に瓶の向きを変えている。

ワイン初心者へのアプローチと高品質なワインづくり

本事業により導入した設備により、ワインの品質向上に向けた生産プロセスの改善とワインの増産体制が整備されたといえる。今後消費者には、多様化するニーズに対応し、安定的に高品質なワインを県内外の有力販売店を通じて提供していくこととしている。

ワインの増産体制が整ったことにより、原料のぶどう不足が懸念されており、廃園となったりんご園跡地をぶどう畑に替えるなど、町内のぶどう栽培面積を増やしている。

また、低アルコール甘口ワインによるワイン初心者へのアプローチと並行して、日本ワインコンクール（Japan Wine Competition）において金賞を受賞できる高品質なワインづくりおよびブランド強化に注力していきたい。

（左から）甘口でアルコール度数３％の「fuururi」（ふぅーるり）、タンニンが程よく果実味が人気のある「プレミアムメルロー」、Japan Wine Competition で銅賞を受賞した「リースリングリオン」。