

株式会社 ハイディワイナリー

〔業種〕 酒類製造業 飲食サービス業

事業
計画名

輪島市門前町産ブドウを原料とした
多種多様なワインの製造事業

- ◆代表者名 代表取締役 高作 正樹
- ◆設立年月日 平成23年3月22日
- ◆所在地 〒927-2351
石川県輪島市門前町千代31-21番地1
- ◆TEL 0768-42-2622
- ◆FAX 0768-42-2633
- ◆URL <https://heidee-winery.jp/>
- ◆E-mail info@heidee-winery.jp
- ◆従業員数 7人
- ◆資本金額 42,500千円



ぶどう畑



商品（アルバリーニョエキストラブリュット 2019）

事業に取り組んだ経緯・背景

当社は、ブドウを原料とした果実酒（ワイン）を主に製造販売しているが、醸造を開始して日が浅く、他県のワイナリーと比べて未だ大量安定生産とは程遠い状況にあった。当時の課題としては、①需要に対して供給量がまったく間に合っていない現状を打破すべく、醸造過程の中心となる発酵用ステンレスタンクを導入すること、②果実酒の原料となるワイン用ブドウの成分を分析した上で、辛口、甘口、ロゼ、スパークリングといったワイン最終形態をイメージし、そのデータを基に酵母を選択し、発酵温度及び発酵期間の管理を行

える設備をステンレスタンクに備え付けることであった。それらの課題を解決し、「世界農業遺産に指定された能登半島西海岸側における農地のポテンシャルをワインで表現して世界に発信すること」「そのための環境調整及び微生物（酵母）の多様な機能を利用すること」を目的として、事業に取り組んだ。

事業内容

技術的課題は2点存在した。①ワイン製造現場における温度環境を調整し、②ワイン用酵母菌の持つ醗酵機能を高度化することである。目標は、

製造過程において専用醗酵タンクを増やして希少なブドウ品種や新たな酵母菌を使用し、多様なワインを生産することである。当時は糖分を全く残さず、いわゆる辛口ワインのみを製造していたが、温度管理が徹底されている専用発酵タンクの導入により甘口ワインやロゼワイン、特にスパークリングを製造することが可能になり、今後使用する酵母菌を組み合わせた応用的ワイン製造を行えると考えた。

具体的事業内容としては、次の3点に的を絞り実施した。①3000 Lタンクを2基と1000 Lタンクを1基設置し、②各タンクに0.1度単位でコントロールできる温度調節設備を備え付け、③擬似的に軟水及び硬水を各タンク内部に満量入れてタンク外側を流れる温調液で狙い通りの内部温度に変化させた。

事業の成果

擬似的に軟水及び硬水を利用し、ワイン用ブドウを原料とした発酵状態であることを想定、温度管理体制が十分に敷けるかを確認することができた。酵母が発酵している状態であれば、約3週間の発酵期間中に冷却中であっても内部温度が自然的に上昇する場合がある。このような状況において臨機応変に対応できることを、当該機器の使用により事実上証明できた。また、スパークリングワインの製造など極端に温度を低い状態でとどめておかなければならない場合でも、内部温度22度から軟水15度への同期必要時間は31分30秒となり、高品質スパークリングワインの製造を十分に可能にすることが裏付けられた。これにより、酵母の特性を鑑みながら、高機能ステンレスタンクと人的技術力により幅を広げ、商品開発及び生産を行う目途がついた。

事業の現在の状況

製造過程において専用醗酵タンクを増やし、希少なブドウ品種や新たな酵母菌を使用することで、辛口、甘口、ロゼ、スパークリングなどの多様なワインが商品ラインナップに加わった。質の向上による高価格帯ワインを製造することを目的とし、ブドウの産地である輪島市門前町という土地のブランドが底上げされることに重きを置き、事業化を進めている。



ワイナリー及びレストラン

〔得意分野〕

ブドウ栽培・ワイン醸造・販売、
カフェ&レストラン

〔主要取引先〕

業務用酒販店

〔商品〕

ワイン（赤・白・ロゼ・スパークリング）、
ジャム、ぶどうジュース等

〔代表者からの一言〕

—あるがままの自然を受け入れながら、ほどよく人の手を加えることで、「海のそばで生まれたぶどう」の個性をよりよく引き出すこと—これが、私たちのワインづくりへのこだわりです。



代表取締役 高作 正樹