

楠わいなりー株式会社

Pick Up!

平成26年度

事業計画名

特殊タンクを利用した高品質ワインと発泡性ワインの安定的製造

概要

耐圧仕様で不活性ガス置換と温度制御ができる特殊ネオサーマルタンクを導入し、人気の高い安価で高品質なスパークリングワインと風味豊かな市場競争力の高い高品質ワインを安定的に製造し、市場シェア拡大を図る。

分類

＜対象類型＞ ものづくり技術

＜事業類型＞ 設備投資のみ

成果

特殊タンクを導入後赤ワインの低温浸漬、白ワインの低温発酵が可能になり酒質が向上。赤ではピノ・ノワール、白ではシャルドネが国内外で受賞するなど成果が出ている。

スパークリングワインは、導入設備によりワインに炭酸ガスを溶かし込むことが可能になったことから、安定的に製造できるようになった。

冬場で気温が下がり発酵が難しい時期でも加温できる機能により、りんご発泡酒シードルの安定的製造ができるようになった。

ゴールドスプラッシュ
ナイアガラ
スパークリングワイン



導入した炭酸ガス充填機



代表するワイン



冬の自社ぶどう農園



併設ショップ

好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

楠わいなりー株式会社（須坂市）

ワインぶどう生産最適地で醸す日本ワイン。
高品質かつ特徴のある商品づくりで差別化を図る。

品質の高さが国内外で高い評価

「オーストラリア留学中に学んだ、ぶどう栽培の適正を判断する指標により日本各地の産地を分析したところ、長野県北信エリアが最もぶどう栽培に適していることが分かった。昔から果樹栽培が盛んだった故郷の実体験もあり、良いぶどうができると確信しました」



多彩なワインぶどうからつくる高品質なワイン

楠わいなりーの楠社長は東北大学工学部を卒業後、貿易会社と航空機リース会社に勤務。海外勤務を含む20年間のサラリーマン生活の中で、特に興味を深めたのがワインでした。そして2000年、40歳を越え、残りの人生は自分のやりたいことをやろうと決め、退職。ワインづくりはもちろん農業も未経験だったため、オーストラリア・アデレード大学大学院に留学し、ワイン醸造学とぶどう栽培学を学びました。

2004年に帰国後、地元で畑を借り、本格的な欧州系ワインぶどうの苗木を植えるところからスタート。畑を少しずつ広げ、11年10月にショップと醸造棟を備えたワイナリーを建設し、自家醸造を始めました。今でこそ個性的なワイナリーが多く立地し、ワインぶどう生産量では全国一を誇る長野県ですが、当時はどちらも希少。同社は個人経営ワイナリーとして先駆ける存在でした。

以来、高品質なワインづくりに邁進。約5ヘクタールの自社農園から毎年35～40トンのぶどうを収穫し、3万本ほどのワインをつくっています。「シャルドネ2009」「メルロー2011」が長野県原産地呼称認定委員会において審査員奨励賞を受賞。2016年にはG7交通大臣会議（軽井沢で開催）の歓迎レセプションのワインとして「シャルドネ2014樽熟成」が採用されるなど、その品質は国内外で高い評価を得ています。

ワイン業界で先駆的な取り組み

国内で消費されるワインで、純粋に国産原料の

みを使った「日本ワイン」のシェアはまだ全体の

5%程度。もっとも、ワイン全体の消費量が拡大する中で移出数量は増えており、伸びしろは大きいといえます。楠社長は「ワインは自分のペースで飲める、人生を楽しむための飲み物。最近、20代の若者が日本ワインを飲み始めている傾向があり心強い」と今後の需要拡大に期待しています。

そこで同社は市場シェア拡大を目指し、人気の高い安価で高品質なスパークリングワインとより高品質なワインを安定的に製造するため、温度管理が的確に行える耐圧仕様の特殊ネオサーマルタンクを導入しました（平成26年度補正ものづくり補助金活用）。

発酵温度を下げることで、さらに赤ワインは発酵前に低温浸漬することで、ぶどう本来の香りと味わいを残すことが可能。スパークリングワインはワイン

に炭酸ガスを溶かし込むことでリーズナブルに製造できます。そのために欠かせない設備投資であり、ワイン業界では先進的な取り組みです。

「手をかければかけただけ特徴のあるワインができる」と楠社長。よりおいしいワインをつくるアイデアも豊かに発酵し続けているようです。



ショップでの試飲も人気



導入した特殊ネオサーマルタンク



スパークリングワイン製造タンク



楠わいなりー株式会社

代表 代表取締役 楠 茂幸
創業 2010（平成22）年12月
資本金 9,565万円
従業員数 10名
本社 須坂市大字須坂847-3



TEL.026-214-8568 FAX.026-214-8578

事業内容 ワイン醸造・販売

<https://www.kusunoki-winery.com>