

信濃ワイン株式会社

平成26年度

■事業計画名

信州産醸造用ブドウによる日本ワイン高品質化のための製造プロセス革新

■概要

現在当社の日本ワイン製造技術は、原料処理品質及び原料処理の柔軟性に課題がある。

そこで本事業では信州産醸造用ブドウによる日本ワイン高品質化技術を、製造プロセスの高度化及び多様化により確立し、販路拡大を目指す。

■分類

<対象類型> ものづくり技術

バイオ

<事業類型> 設備投資のみ

■成果

信州産醸造用ブドウによる日本ワイン高品質化技術を、製造プロセスの高度化及び多様化により、ある程度達成した。今後、商品化、ブランド設立及び販路拡大を目指す。



好機逸すべからず

「ものづくり補助金」採択企業を訪ねて

信濃ワイン株式会社（塩尻市）

桔梗ヶ原ワインの黎明期から、父から子へと受け継がれる手づくり製法に今再び新たな発想。

“本物”のワインづくりにこだわって

「曾祖父・塩原兼一が携わっていた製糸業の経営が徐々に厳しくなり、桑畑にぶどうを植えたのが今から100年前、1916（大正5）年のこと。ぶどうや野菜の適地として国策で産地化が進められる中で、ぶどうの生産者として塩尻桔梗ヶ原ワインの黎明期から深く関わってきたのです」。信濃ワインの塩原悟文社長は創業時をそう振り返ります。



「樽・熟メルロー」と「葡萄交響曲」

同社は国内はもとより、今や世界から良質なワイン産地として注目される塩尻桔梗ヶ原を代表するワイナリーのひとつ。まずぶどうの生産者として日本のワインづくりを支え、さらにワイナリーとして長い歴史の中で、つねに品質の高い“本物”のワインづくりにこだわってきました。

ワインづくりにかけるチャレンジ精神も旺盛。クラシック音楽を聴かせて良質な熟成を促しているという地下セラーにはゆったりとした時間が流れ、同社のこだわりの歴史が静かに息づいています。

ワインは国内外のコンクールで最高賞を含む各賞を多数受賞しているほか、2012年には「信濃桔梗ヶ原メルロー・バリック2006」がANA国際線のファーストクラスに採用。ワインの消費量拡大が続く中、国産ワインの評価を高め、その人気をさらに盛り上げる一翼を担っています。

製造プロセスの高度化と多様化を図る

ワイナリーとしての同社の信頼と評価を高めてきた塩原社長は次のように話します。「日本でもワインの裾野が広がり、世界に通用するワインの造り手も少なくありません。我々としてはお互



新たに導入した白ワイン製造プロセス

いに切磋琢磨しながら、長野県、日本、そして世界のワイナリーとの競争の中で自分の存在価値をどう示していくか。それが問われていると思います」。

同社ではものづくり補助金を活用し、新たに最新の製造設備を導入するとともに、従来設備も刷新。製造プロセスの高度化と多様化を図ることで、人気のスパークリングワインをはじめ、さらに高品質なワインづくりを目指しています。

「ワインは紀元前6000年の昔から造って飲んできたのだから、近代的な設備がなくても良いものはできるというのが私の考え。ところが若い人に聞くと技術は進んでいると言うし、確かに理解できる部分もある。ならば試行錯誤しながらでもやってみろと息子に任せました」と塩原社長。

海外で学んだ技術をベースに数々の新製品を生み出した塩原社長（4代目）から、新たな製造環



地下セラー

境と技術の導入によりさらに高品質なワインづくりを目指す5代目へ。父から子へと受け継がれてきた手づくり製法の伝統に停滞はありません。



本社ショップ



信濃ワイン株式会社

代表 代表取締役社長 塩原悟文
創業 1916（大正5）年5月
資本金 1,000万円 従業員数 15名
本社 塩尻市大字洗馬783

TEL.0263-52-2581 FAX.0263-52-2582

事業内容 ワイン、ブランデー、果汁の製造

